

Kooksessie 13 – 11 april 2019.

- **Tomatentaart met kruidensalade**

Nodig voor 4 personen: kruimeldeeg voor 1 taart, groene pesto, verse tijm, 200gr mozzarella, 500 gr kleine tomaten, jonge salade, basilicum en platte peterselie en muntblaadjes , olijfolie, P+Z.

Werkwijze: verwarm de oven voor op 200°C. Vet de bakvorm in en bekleed met het kruimeldeeg. Bestrijk de taartbodem met een laagje pesto. Snij de mozzarella in plakjes van 1,5 cm en verdeel over de taartbodem. Halveer de tomaten (NIET vanaf het steeltje). Leg de tomaten nu in de bakvorm met snijkant naar boven, laat ze goed aansluiten. Ris de blaadjes tijm van de takjes en bestrooi de tomaten hiermee. Kruid met P+Z.

Bak de taart in het midden van de oven in ca. 35 min goudbruin. Neem ze uit de oven en laat ongeveer 10 min afkoelen, wordt lauw warm geserveerd

Maak een salade van jonge salade, basilicum- munt- en blaadjes van de peterselie, kruid met P+Z en wat olijfolie (dit net voor het opdienen) serveer bij de taart.

- **Kruidige kervelsoep met radijs en preischeuten**

Nodig voor 4 personen: 2 preiwitten, teentje knoflook, 4 radijzen, 40 gr preischeuten, kervel, kruidenbultje (van rozemarijn, oregano, tijm en salie) ui, de resten van de zoete aardappel, Alpro cuisine, kippen- bouillon, olijfolie en P+Z

Werkwijze: snipper de ui en knoflook fijn. Snij de prei in fijne ringen. Snij de radijzen in zeer fijne schijfjes en leg even in ijswater. Hou wat takjes verse kervel opzij voor de afwerking.

Stoof ui en knoflook in olijfolie glazig. Voeg de prei en aardappel toe, samen met het kruidenbultje en stoof al roerend 5 minuten. Brus met kippenbouillon en laat 30 min pruttelen op een zacht vuurtje. Kruid met P+Z.

Verwijder het kruidenbultje en voeg de kervel toe. Mix de soep fijn.

Verdeel de soep over de diepe borden en garneer met een scheutje Alpro Cuisine. Werk af met de schijfjes radijs, preischeuten en de kervelblaadjes.

- **Gevulde zoete aardappel met kikkererwten**

- **Millefeuille met chocolade en aardbei**

Nodig voor 4 personen: 4 rollen bladerdeeg, 80 gr, 200 gr mascarpone, 250 gr aardbeien, 3 el vloeibare honing, 100 gr notenmengeling, 80 gr kristalsuiker, takje munt.