

Kooksessie 7 – 5 december

➤ **Hartige groententaart met pastinaak**

Nodig voor één taart: kant en klaar deeg (hartig) olijfolie, 1 rode ui, 3 pastinaken geschild en in blokjes, 4 eieren, 200 ml Griekse yoghurt, 2 el honing, 150 gr feta verkruimeld, 75 gr walnoten grof gehakt, 100 gr oude kaas geraspt.

Werkwijze: verwarm de oven voor op 180°C

Vet een springvorm in en leg bakpapier op de bodem. Bekleed de vorm met het deeg, druk goed aan, prik met een vork in de deegbodem. Strooi er nu paneermeel in voor krokante bodem.

Verhit wat olijfolie en fruit hierin de ui en pastinaak, voeg een klein beetje water toe en stoof gaar (6 à 8 minuten) giet af en laat wat afkoelen.

Klop de eieren los met de yoghurt, honing, Z+P. schep er de feta door.

Meng nu er de pastinaak bij (goed uitgeduwd!) en giet het mengsel in de taart bodem. Bestrooi de bovenkant met walnoten en daarover de kaas. Bak de taart in het midden van de oven 40-45 goudbruin en gaar.

➤ **Wortelsoep met creamy kokosyoghurt**

Nodig voor 4 personen: ajuin, winterpeen, groentebouillon, 4 el gembersiroop, 2 el pecannoten, limoen, peterselie, creamy kokosyoghurt.

Werkwijze: schil de ajuin en wortel en snij in grove stukken, laat stoven in wat olijfolie en blus met bouillon. Doe de soep in de blender en breng op smaak met de gembersiroop. Roer ondertussen de creamy kokos yoghurt los. Hak de pecannoten en peterselie. Rasp de schil van een schoon geboende limoen. Verdeel de soep over diepe borden werk af met yoghurt, pecannoten en limoenrasp.

➤ **Pompoenpuree met worst**

Nodig voor 4 personen: los kokende aardappelen, pompoen, P+Z, worst, boter, gerookte spekblokjes, fijn gehakte peterselie, room siroop en groentebouillon

Werkwijze: kook aardappelen en pompoen gaar, giet ze af en plet ze met een beetje room en boter tot een smeuge massa. Bak de spekblokjes krokant.

Bak de worst en blus de pan met wat water, een eetlepel siroop en groentebouillon. Kruid met P+Z. Serveer de puree met de worst, hierop de spekjes en de jus.

➤ **Mandarijntaart met een koekjesbodem, afgewerkt met meringue**

Nodig voor één taart: 200 gr koekjes, 125 gr boter, 2.5 deciliter vers geperst mandarijn sap, 200 gr kristalsuiker, 2 eieren, 25 gr vanillepoeder, 2 blaadjes gelatine, 2.5 deciliter room.

Werkwijze: de koekjes in de hakmolen en hak ze fijn. Smelt 125 gr boter en roer onder de verkruimelde koekjes. Span een stuk bakpapier op de bodem van de springvorm.

Stort het koekjesmengsel in de springvorm en druk goed aan. Laat de bodem opstijven in de frigo.(40 minuten)

Pers de mandarijnen en zeef het sap. Verwarm het sap op het vuur. Voeg 50 gr suiker toe.

Splits de eieren. Klop de eidooiers met 50 gr suiker met de garde tot ruban. Voeg er de puddingpoeder toe. Giet een scheut warm mandarijn sap bij de ruban en roer los.

Giet de ruban bij de rest van het sap op het vuur. Laat al roerend indikken op het vuur. Stort de pudding in een kom en bedek met vershoudfolie, druk de folie tegen de pudding zodat ze geen vel op komt. Laat afkoelen in de frigo. (30 minuten)

Week de 2 blaadjes gelatine in koud water.

Verwarm een klein scheutje room, klop de rest van de room met een garde tot de dikte van yoghurt heeft. Knijp de gelatine blaadjes heel goed uit en voeg bij de verwarmde room.

Spatel de room met de gelatine en de opgeklopte room door de pudding.

Giet de pudding op de taartbodem. Laat opstijven in de frigo. (60 minuten)

Klop de eiwitten stijf,

voeg 100 gr suiker toe als het eiwit bijna stijf is en dan nog even verder kloppen.

Haal de taart voorzichtig uit de springvorm, schep er de merinque op en brand lichtjes met de bunzenbrander