

# EEN TUIN VOL LEKKERS

VOOR SOFIA, CHIARA EN SIMONE  
EN VOOR ALLE KINDEREN DIE  
TE VEEL TIJD BINNEN MOESTEN DOORBRENGEN.

DANK JE WEL, GÉRALDINE EN FRÉDÉRIC.  
ZONDER JULLIE ZOU DIT BOEK ER NIET ZIJN.

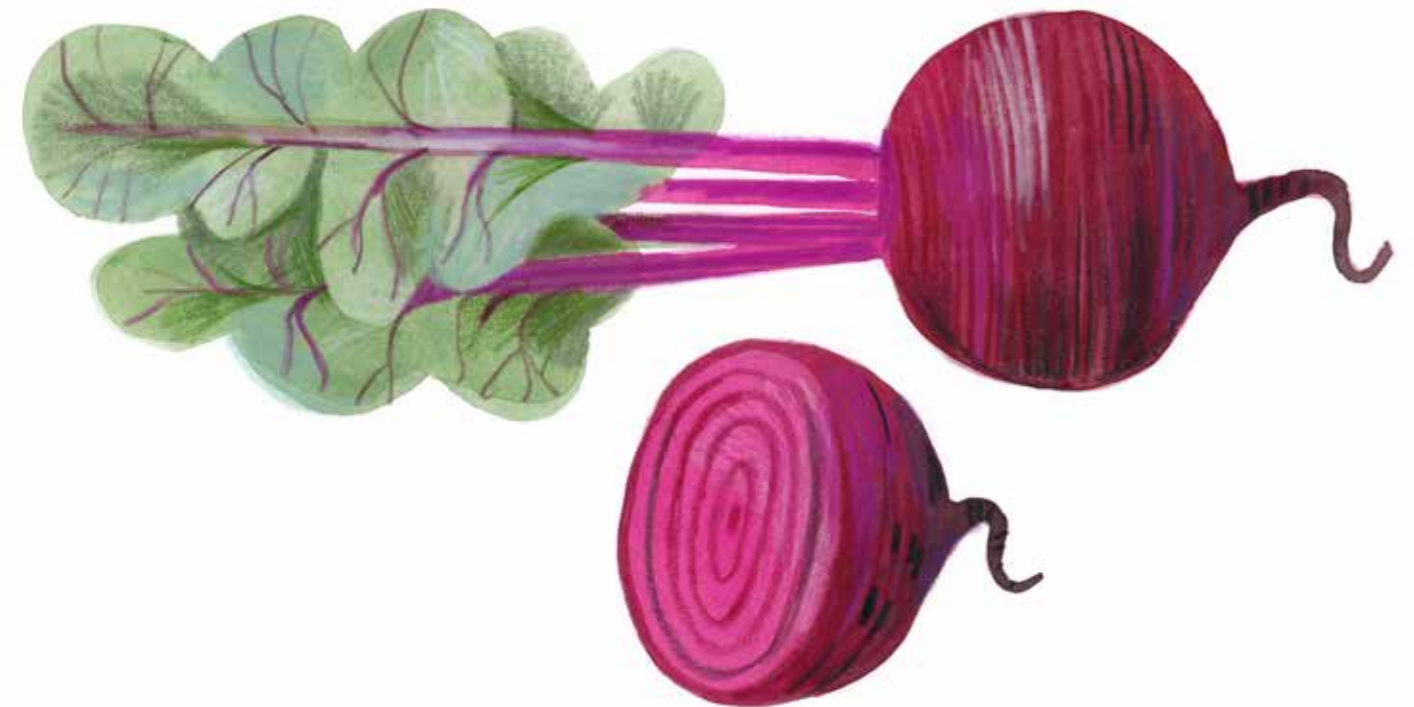
F.S.



# EEN TUIN VOL LEKKERS

Recepten met ingrediënten van onze balkons, daken en tuintjes

*Felicita Sala*







HET IS LENTE IN DE  
GRANAATAPPELSTRAAT NR. 10.  
LEDEREEN IS BUITEN: ZE SPITEN,  
PLANTEN, ZAAIEN EN OOGSTEN OF  
ZE ZIJN GEWOON GEZELLIG SAMEN.





APRIL

DE ASPERGES KOMEN BOVEN, TROTS EN STERK, ALS SOLDAATJES DIE DE TUIN BEWAKEN. MAAR DAAR IS MARIA AL OM ZE TE OOGSTEN!



## QUICHE MET ASPERGES

HET DEEG: MENG HET MEEL, DE BOTER EN HET ZOUT IN EEN KOM EN WRIJF ALLES MET JE VINGERS TOT KORRELS. VOEG HET WATER TOE EN KNEED HET DEEG KORT TOT EEN BOL. DEK HET DEEG AF EN LAAT EEN HALFUURTJE IN DE KOELKAST RUSTEN. VERWARM DE OVEN VOOR OP 180 °C.

HOUD DE ASPERGEPUUNTEN OPZIJ VOOR DE VERSIERING. VERHIT EEN BEETJE OLIJFOLIE IN EEN PAN EN BAK DE ASPERGEPLAKJES ERIN TOT ZE ZACHT ZIJN. KLUTS DE EIEREN, DE ROOM, EEN SNUFJE NOOTMUSKAAT, PEPER EN ZOUT MET EEN VORK. VOEG DE LENTE-UITJES, DE ASPERGEPLAKJES EN DE GRUYÈRE OF CHEDDAR TOE. ROL HET DEEG UIT TOT EEN CIRKEL DIE NET IETS GROTER IS DAN JE TAARTVORM. STROOI EEN BEETJE BLOEM IN DE VORM EN LEG HET DEEG ERIN. DRUK HET DEEG MOOI AAN, PRIK ER MET JE VORK GAATJES IN EN GIET HET MENGSEL ERIN. VERSIER MET DE ASPERGEPUUNTEN EN BESTROOI MET PARMEZAAN. ZET DE QUICHE 45 MINUTEN IN DE OVEN TOT HIJ MOOI GOUDBRUIJN IS.

(VOOR 4-6 PERSONEN)





MEI

OP EEN BALKONNETJE NIET VER  
DAARVANDAAN VRAAGT MEVROUW TRUI ZICH AF  
HOE HET ZOU ZIJN OM TE LEVEN  
ALS EEN ERWTJE IN EEN GROENE PEUL,  
HELEMAAL ROND, GEZELLIG EN GELUKKIG.



500 G ERWTJES,  
GEDOPT

3 SJALOTTEN,  
FIJNGEHAKT

5 TEENTJES  
KNOFLOOK,  
FIJNGEHAKT

2 BOSJES BASILICUM-  
BLAADJES,  
GROFGEHAKT

4 EETLEPELS OLIJFOLIE

1 BOSJE MUNTBLAADJES,  
GROFGEHAKT

ZOUT  
EN  
PEPER

DE ZESTE VAN  
2 CITROENEN

750 ML  
GROENTEBOUILLON

100 G  
FETA

## ERWTENSOEP MET MUNT EN BASILICUM

VERHIT EEN BEETJE OLIJFOLIE IN EEN GROTE STOOFPAN EN LAAT DE KNOFLOOK EN DE SJALOT AL ROEREND GOUDBRUIN BAKKEN. VOEG DE ERWTJES TOE EN BLIJF ROEREN. VOEG NU DE GROENTEBOUILLON, DE KRUIDEN EN EEN THEELEPEL ZOUT TOE, BRENG AAN DE KOOK EN LAAT 7 MINUTEN PRUTTLEN. MIX DE SOEP GLAD MET EEN STAAFMIXER.

ROOSTER TWEE SNEETJES BROOD, WRIJF ZE EVENTUEEL IN MET KNOFLOOK EN SNIJD ZE IN CROUTONS.

GIET DE SOEP IN KOMMETJES, VOEG DE CROUTONS TOE EN ENKELE BROKJES FETA. WERK AF MET DE CITROENZESTE EN EEN BEETJE CITROENSAP, PEPER EN EEN SCHEUTJE OLIJFOLIE.

(6-8 PORTIES)





Sala, Felicita

**EEN TUIN VOL LEKKERS. RECEPTEN MET INGREDIËNTEN  
VAN ONZE BALKONS, DAKEN EN TUINTJES**

Oorspronkelijke uitgave: *Un an à Fleurville.  
Recettes de nos balcons, toits et jardins*

© 2021, Editions Cambourakis, Parijs

Deze uitgave: © 2022 Infodok / Standaard Uitgeverij nv,  
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen

Gemaakt onder licentie van Davidsfonds.  
'Infodok' is het geregistreerde merk van Davidsfonds vzw.  
[www.standaarduitgeverij.be/infodok](http://www.standaarduitgeverij.be/infodok)

Tekst en illustraties: Felicita Sala  
Vertaling: Caroline Van Godtsenhoven  
Zetwerk Nederlandse versie: Smets & Ruppel

D/2022/0034/12  
ISBN 978 90 02 27463 3  
NUR 216, 223

Alle rechten voorbehouden.  
Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd – op enige manier –  
zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.