

Springrolls

 20 minuten

 12 minuten

 voor 4 personen
rijstvelen
x 8avocado
x 1radijsjes
x 1 bundeltjezilvervliesrijst
150 gwitte miso
1 ellimoenen
x 2

- Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng de miso erdoor, plus de geraspte schil en het grootste deel van het sap van de limoenen. Breng op smaak met peper.
- Hak het loof van de radijsjes fijn en snijd de radijsjes in staafjes. Snijd de avocado in reepjes, besprenkel met de rest van het limoensap en breng op smaak.
- Week een rijstvel in lauw water en leg het op een schone, vochtige theedoek. Leg er wat rijst, avocado, radijs en radijsloof op en rol op.
- Serveer de rollen met een van de sauzen van recept 61-62.

Couscoussalade met flespompoeen

 15 minuten

 35 minuten

 voor 4 personen



flespompoeen
1½ kg



couscous
100 g



feta
30 g



lente-uitjes
x 2



gedroogde abrikozen
x 15



koriander
x 1 bosje

- Snijd de flespompoeen door-midden, verwijder de pitten en snijd hem in stukken. Hak de abrikozen, de uitjes en de koriander fijn. Verwarm de oven voor op 200 °C. Giet 1 eetlepel olie over de pompoeen. Voeg zout en peper naar smaak toe. Bak de pompoeen 35 minuten in de oven tot hij zacht is. Keer de stukken halverwege de baktijd.
- Giet in een slokom 1,75 dl warm water op de couscous, dek de kom af en laat 5 minuten wellen. Voeg zout en peper, de uitjes, de abrikozen, de feta, de koriander en de stukken pompoeen toe.



Piperade



paprika
x 3



ui
x 1



knoflook
3 teentjes



olijfolie
4 el



tomaat
x 3



ei
x 6

 5 minuten

 35 minuten

 voor 4 personen

- Pel en snipper de ui. Verwijder zaad en zaadlijsten van de paprika's en snijd het vruchtvlees in stukjes. Maak de tomaten schoon en snijd ze in blokjes. Pers de knoflook.
- Verhit de olie in een koekenpan en fruit de ui 10 minuten. Voeg de paprika en zout en peper naar smaak toe en bak het mengsel 10 minuten. Voeg de tomaat en de knoflook toe en bak het mengsel nog eens 15 minuten. Proef het en voeg zo nodig nog wat zout en peper toe. Breek de eieren erboven en bak de piperade al roerend nog 1 minuut.

Tomatentaart met geitenkaas



pizzadeeg
x 1 rechthoekig

auberginekaviaar
250 g

meerdere kleuren
tomaat
x 5 ò 6

Crottin de Chèvre (Sec)
x 1

basilicum
x 1 bosje

 5 minuten

 10 minuten

 voor 4 personen

- Verwarm de oven voor op 250 °C in de pizzastand (met onderwarmte).
- Was de tomaten en snijd ze in plakjes. Schaaf met een dunschiller krullen van de geitenkaas.
- Rol het pizzadeeg uit. Prik er met een vork gaatjes in en bak circa 8 minuten in de oven. De onderkant moet goudbruin zijn.
- Strijk de auberginekaviaar uit over de deegbodem. Beleg met de tomaat en geschaafde geitenkaas.
- Bestrooi met in reepjes gescheurde blaadjes basilicum.