

## Meiraap

Meiraap zijn ronde witte knolletjes en zijn lekker zacht en mals. De buitenkant is wit met paars/roze. De smaak is lichtzoet en kan heerlijk als rauwkost in salades gegeten worden of gewoon staafjes er van snijden en eten met een lekkere dipper. De meiraap hoeft niet geschild te worden. Alleen het onderste en bovenste kapje er af snijden en wassen. Je kunt de meiraap ook in soep verwerken, roerbakken met bijvoorbeeld paprika, courgette en ui of er een voorjaarsstampotje van maken met aardappels en raapstelen. Even in blokjes gesmoord in de boter met bieslook zijn ze heerlijk bij aardappelen en vlees.



### Gesmoorde meiraapjes

Ingredienten voor 2 personen: 500 gram meirapen, 250 gram kastanjechampignons, 1 rode ui, 2 takjes platte peterselie, 2 takjes dragon, roomboter, balsamico-azijn, peper en zout.

Was de meiraapjes, haal aan de onder- en de bovenkant het kapje van de knol af en snij ze in partjes. Pel en snij de rode ui in kleine stukjes en verdeel de gesneden ui in twee aparte schaaltes. Snij de kastanjechampignons in stukjes. Doe een klontje roomboter in de pan en fruit hier in één schaalte rode ui glazig. Voeg de meirapen toe samen met circa 50 cc water en doe een deksel op de pan. Smoor dit in 6-10 minuten beetgaar. Doe ondertussen in een andere pan een klontje roomboter en voeg hieraan de rest van de rode uit toe. Ook glazig fruiten en de kastanjechampignons toevoegen. Bak dit tot dat ze gaar zijn en blus af met een scheutje balsamicoazijn. Als de mei raapjes beetgaar zijn voeg dan de peterselie en de dragon toe en breng op smaak met zout en peper. Voeg als laatste de kastanjechampignons met uit toe.

Dit gerecht is lekker bij pasta, risotto, couscous of aardappelpuree.



Bovenstaande recept wordt u aangeboden door:

De Groene Schuur  
Lijkweg 9B  
6923CA Groessen  
Tel. 0316-330718

[www.degroeneschuur.nl](http://www.degroeneschuur.nl)  
[www.kokenindekas.nl](http://www.kokenindekas.nl)  
e-mail: [info@degroeneschuur.nl](mailto:info@degroeneschuur.nl)