

Winterpostelein

Winterpostelein kweken wij in onze kassen van november t/m april. Het is een klein gewas met een prachtig groene kleur, lekker knapperig, sappige blaadjes en bomvol vitamine C en ijzer. De groente wordt ongeveer 15 cm hoog en ook de witte bloemetjes die er in groeien, als je de groente laat doorgroeien, zijn heerlijk!

Winterpostelein heeft een zoete smaak met een iets pittige nasmaak. Je kunt ze rauw eten en is prachtig te combineren in diverse salades of op brood. Maar ook een basic salade is al super met een lekker mosterddressing bijvoorbeeld. Ook kun je de groente stoven, er een lekkere soep van maken of in een stampotje gebruiken.



SALADE VAN WINTERPOSTELEIN MET GEURIG GEBAKKEN PADDSTOELEN EN KRUIDIGE CRÈME FRAÎCHE.

150 gram winterpostelein, goed gewassen en gedroogd in een slacentrifuge of theedoek, 150 gram kastanjechampignons, 150 gram oesterzwammen, 1 teen knoflook, 3 el olijfolie, 4 el crème fraîche, 4 takjes peterselie, 2 takjes verse tijm, of munt of oregano, peper en zout, snuf paprikapoeder.

Hak de peterselie fijn en rits de blaadjes van de takjes tijm. Meng die door de crème fraîche en voeg peper, zout en paprikapoeder naar smaak toe.

Snijd de champignons in dikke plakken en scheur de oesterzwammen in repen. Verhit 3 el olijfolie in een koekenpan. Voeg de paddenstoelen toe en bak ze even op hoog vuur aan. Zet dan het vuur middelhoog en roer af en toe. Het vocht dat de paddenstoelen verliezen laten verdampen en ze verder bakken tot ze iets bruin worden. Voeg het in dunne plakjes gesneden teentje knoflook toe en bak deze even snel mee, zorg dat ze niet bruin worden, anders wordt de knoflook bitter van smaak.

Leg de postelein luchtig op een mooi bord, schep de paddenstoelen er op en verdeel de kruidige crème fraîche over de paddenstoelen.



Bovenstaande recept wordt u aangeboden door:
De Groene Schuur www.degroeneschuur.nl
Lijkweg 9B www.kokenindekas.nl
6923CA Groessen e-mail: info@degroeneschuur.nl
Tel. 0316-330718