

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.



WINTERPOSTELEIN STAMPOT

300 gram winterpostelein, 600 gram aardappelen, scheutje halfvolle melk, 1 teentje knoflook, 1 middelgrote ui, 1 eetlepel mosterd, groentebouillonpoeder naar smaak, 40 gram pittenmix bijvoorbeeld pompoenpitten en pijnboom pitten) 150 gram geraspte oude kaas.

Was de winterpostelein. Kook de aardappelen en stamp ze fijn met een stamper, voeg een scheutje halfvolle melk toe. Snijd de ui in kleine stukjes en bak tot dat ze glazig worden. Voeg de knoflook toe en fruit de knoflook. Voeg hierna een eetlepel mosterd toe en breng op smaak met iets bouillonpoeder.

Rooster de pittenmix in een pan en voeg dit toe aan het ui-knoflookmengsel. Doe dit mengsel door de puree en warm de puree even op. Voeg de winterpostelein toe en roer als laatste de geraspte kaas er doorheen.

Eet smakelijk!



Bovenstaande recept wordt u aangeboden door:

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

www.degroeneschuur.nl
www.kokenindekas.nl
e-mail: info@degroeneschuur.nl