

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.



Winterposteleinsoep

600 gr winterpostelein , 2,25 dl crème fraîche, snufje zout en peper, 2 uien, 350 gr aardappelen, 1 liter kippenbouillon, 50 gr boter/margarine, 200 gr rauwe ham.

De winterpostelein grof snijden. De ui snipperen, de aardappelen schillen en in blokjes snijden, de rauwe ham in dunne reepjes snijden.

In een soeppan de boter de ui ca. 4 minuten zachtjes bakken. Voeg de aardappelblokjes toe en bak deze al omscheppend een paar minuten mee op hoge bakstand. Voeg de bouillon erbij, breng geheel aan de kook, en laat dit ongeveer 10 minuten op laag vuur koken tot de aardappel gaar is.

Doe de winterpostelein erbij, laat ongeveer 3 minuten meekoken. Haal nu de pan van de warmtebron af en pureer dit met de staafmixer. Voeg naar smaak zout en peper toe. Voeg de crème fraîche toe.

In elke kom wat reepjes rauwe ham doen en vlak voor het serveren de soep er bij doen.

Eet smakelijk!



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