

6 Winterse recepten



Van comfortfood tot feestelijk
met OOGST & The Good Spice

Hallo levensgenieter!

We zijn de keuken ingedoken met chef-kok Michiel Stallen en met trots presenteren wij dit 'écht goed eten' receptenboek voor deze winterse feestmaanden. Van comfortfood tot feestelijk, voor ieder moment van de dag.

De recepten draaien om de mooiste lokale producten van Oogst gecombineerd met de heerlijke specerijen van The Good Spice. Producten vol smaak, karakter én met een goed verhaal.

Verras je familie en vrienden met de allermooiste gerechten uit de buurt. Geniet van elkaar en het eten!

**Groeten van dichtbij,
Team Oogst & The Good Spice**

Pastinaaksoep met toppings

4 personen  45 minuten

INGREDIËNTEN

Klontje boter

1 ui, gesnipperd

2 tenen knoflook,

fijngehakt

1/2 tl zwarte komijn

1 tl venkelzaad

1 tl sojasaus

4 pastinaken

1 aardappel

½ tl zwart knoflook zout

500 ml water

3 el (soja)room

Voor de topping:

2-4 plakken oud
brood

1 tl Venkelzaad

½ tl zwart knoflook
zout

2 el olijfolie

100 gr champignons

1 tl sojasaus

1 tl miso

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verhit de boter in een soeppan en fruit de ui en knoflook tot ze zacht zijn.

Kneus de komijn en de venkelzaad en voeg ze toe aan de pan. Laat even meebakken om de smaken vrij te laten komen.

Schil ondertussen de pastinaken en de aardappel en snijd ze in stukjes van 2 cm.

Voeg de pastinaak en aardappel toe aan de pan en blus af met de sojasaus. Voeg het water en zout toe en laat de soep op laag vuur ongeveer 40 minuten sudderen, tot de groenten zacht zijn.

Snijd het brood in blokjes. Kneus de venkelzaad en meng met de olijfolie en het zwarte knoflookzout. Meng de broodblokjes met het gekruide olijfolie-mengsel en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de croutons 10-15 minuten, tot ze goudbruin en krokant zijn.

Snijd de champignons in plakjes en bak ze in een pan met de miso en sojasaus, tot ze zacht en smaakvol zijn.

Pureer de soep zodra de groenten zacht zijn. Roer de room erdoorheen voor een romige textuur.

Schep de soep in kommen en garneer met de knapperige croutons en gebakken champignons. Eventueel afwerken met verse peterselie.

Cannelloni van prei met knolselderij crème

2 personen  45 minuten

INGREDIENTEN

Voor de cannelloni: 2 tl mosterd

1 ui Zout

1 grote prei Peper

150g

oesterzwammen

50g walnoten (of
pompoenpitten voor
notenallergieën)

4 el (avocado-)olie

1 tl zwarte peper

1/2 tl gemberpoeder

2 tl misopasta

1 tl sojasaus

**Voor de knolselderij
crème:**

1/4 grote knolselderij
(of 1/2 kleine)

1 el mosterd

100 ml melk

Zout

Peper



BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C.

Was de prei grondig zonder hem open te snijden. Rooster de hele prei in de oven gedurende ongeveer 25 minuten, tot hij zacht is.

Terwijl de prei roostert, schil de knolselderij en snijd hem in blokjes van ongeveer 3x3 cm. Breng een pan gezouten water aan de kook, voeg de knolselderij toe en kook 15 minuten tot hij zacht is. Snipper de ui fijn en bak deze op middelhoog vuur wat olie. Snijd de oesterzwammen fijn en voeg ze na 3 minuten toe aan de ui. Bak alles samen 15 minuten, zodat de oesterzwammen mooi bruin worden. Breng op smaak met gehakte walnoten (of pompoenpitten), zwarte peper, gemberpoeder, miso, sojasaus, mosterd, zout en peper. Bak nog 5 minuten.

Haal de prei uit de oven en snijd hem in 5 gelijke cilinders. Druk de binnenkant eruit, zodat je holle prei-buizen overhoudt. Snijd het binnenste van de prei fijn en meng het door de paddenstoelenvulling.

Giet de gekookte knolselderij af en laat 5 minuten uitdampen. Doe het samen met 1 el mosterd, de melk, zout en peper in een blender en pureer tot een gladde crème.

Vul de holle prei-cilinders met de paddenstoelenvulling. Heb je nog wat vulling over? Geen probleem—dit kun je gebruiken als garnering. Verdeel een lepel knolselderij crème op elk bord en leg de gevulde prei-cannelloni erbovenop. Strooi eventuele extra vulling eroverheen. Garneer met verse peterselie (of een andere groene kruid) en een flinke snuf zwarte peper.

Zuurdesemtosti met boerenkaas & pompoenchutney

1 tosti

🕒 45 minuten

INGREDIËNTEN

Voor de pompoenchutney:	2 tl mildly smoked paprikapoeder
	¼ nootmuskaat, geraspt
Olijfolie	3 kruidnagels
1 ui, gesnipperd	50 gr bruine suiker
2 tenen knoflook, fijnggehakt	30 ml appelazijn
½ appel	Zout
½ flespompoen	Peper
1 tl zwarte komijnzaad	Voor de tosti:
1 tl gemberpoeder	2 plakken brood
1 peul kardemom	Boerenkaas

BEREIDING

Verhit de olie in een pan en voeg de ui en knoflook toe. Fruit dit ongeveer 2 minuten aan tot de ui glazig is.

Kneus ondertussen het komijnzaad in een vijzel en voeg het, samen met het gemberpoeder, paprikapoeder en nootmuskaat, toe aan de pan. Bak de kruiden op laag vuur mee.

Schil de appel en snijd deze in blokjes. Snijd ook de pompoen in blokjes, verwijder de pitten, en laat de schil zitten als je de chutney wat grover wilt houden.

Kneus de kardemompeul en voeg deze samen met de kruidnagels toe aan de pan. Strooi de suiker erbij en roer alles goed door. Laat het een paar minuten karamelliseren.

Blus af met de appelazijn en breng op smaak met zout en peper. Laat het geheel 15-20 minuten op laag vuur sudderen tot de pompoen zacht is geworden.

Maak de tosti's door twee sneetjes zuurdesembrood te beleggen met plakken boerenkaas en een royale laag pompoenchutney. Bak de tosti's in een tosti-ijzer of in een koekenpan met boter, tot de kaas gesmolten is en het brood goudbruin.

Strooi voor het serveren eventueel een beetje mild gerookt paprikapoeder over de tosti's voor een heerlijke rokerige smaak en omdat het er zo gezellig uitziet :-)

Boerenyoghurt met crunchy notengranola

10 porties



30 minuten

INGREDIËNTEN

250 g notenmix, ongebrand

100 g zaden & pitten

150 g havervlokken

75 ml macadamia-olie

100 ml agavesiroop

2 tl Ceylon kaneel

1 tl kurkuma

1 tl gemberpoeder

Snufje zout

Serveer met boerenyoghurt van Blijde Koe Zuivel



BEREIDING

Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius. Meng de noten met de zaden, havervlokken en pitten.

Meng in een kleine kom de olie met de agavesiroop, kaneel, kurkuma, gemberpoeder en zout.

Roer het olie-agave mengsel door het havermengsel en zorg ervoor dat alles goed gemengd is zodat de havervlokken goed bedekt zijn.

Leg een vel bakpapier op een bakplaat en verspreid het havermout-mengsel erover. Druk het mengsel aan met de achterkant van een lepel.

Bak de granola ongeveer 20 minuten, tot het goudbruin kleurt. Laat het afkoelen op de bakplaat. Als je de granola na het afkoelen van de bakplaat haalt, krijg je de meeste krokante stukjes.

Serveer de granola met yoghurt en je favoriete fruit. In de herfst is het bijvoorbeeld heerlijk om er stukjes gebakken appel of peer met kaneel aan toe te voegen.



Pompoenquiche met krokant kaaskoekje

6 porties

🕒 60 minuten

INGREDIËNTEN

Voor de bodem:

230 gr bloem
140 gr volle
boerenyoghurt
40 ml (avocado) olie
Zeezout

Voor de vulling:

1 fles pompoen
3 eieren
1 tl zwarte peper
½ tl kaneel
½ tl nootmuskaat

Voor de topping:

100 g Belegen
boerenkaas
Zwarte peper

Voor de walnoottopping:

100 gr walnoten
1 tl sojasaus
1 tl honing (of
agavesiroop)
Olie

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C.

Halveer de flespompoen en verwijder de pitten. Leg de pompoenhelften met de snijkant naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ongeveer 20 minuten, of tot het vruchtvlees zacht is.

Terwijl de pompoen roostert, bereid je het deeg door de yoghurt, bloem, olie en een snufje zeezout te mengen. Kneed het tot een samenhangend deeg, vorm er een bal van en leg het in de koelkast.

Haal de pompoen uit de oven en laat afkoelen. Verlaag de oventemperatuur naar 180°C. Schep met een lepel het vruchtvlees uit de afgekoelde pompoen en doe het in een kom.

Rol het deeg uit en bekleed hiermee een taartvorm of quichevorm. Prik met een vork gaatjes in de bodem om opbollen te voorkomen en bak de bodem 10 minuten op 180°C.

Prak de geroosterde pompoen tot een gladde puree met een vork. Voeg de eieren, sojasaus, zwarte peper, kaneel en nootmuskaat toe. Meng goed en giet het mengsel in de voorgebakken bodem.

Bak de taart 30 minuten op 180°C, totdat de bodem goudbruin is en de vulling stevig is.

Terwijl de taart bakt, maak je de krokante kaaskoekjes. Rasp de Boerenkaas en maak kleine hoopjes van de kaas op een met bakpapier beklede bakplaat, met wat ruimte ertussen. Maal wat zwarte peper over de kaas. Bak 8-10 minuten tot de kaas smelt en krokant wordt. Laat afkoelen.

Meng voor de walnoottopping de walnoten met 1 tl sojasaus en 1 tl honing (of agavesiroop). Verhit wat avocado-olie in een pan en rooster de walnoten ongeveer 5 minuten, af en toe omscheppen.

Serveer de pompoentaart in stukken en garneer met de geroosterde walnoten en een krokant kaaskoekje. Heerlijk met een frisse salade erbij!





Hertenburger met winterse toppings

2 porties



30 minuten

INGREDIËNTEN

2 herten burgers

2 hamburger

broodjes

Voor de cranberry uiencompote:

1 rode ui

2 el olie

1/2 tl zout

1 tl nootmuskaat

1 handje cranberries

50 ml water

1 el suiker

Voor de pickle:

50 g knolselderij

3 el witte wijnazijn

1 el honing

1 el walnoten

olie/noten olie

1 tl zout

Zwarte peper

Voor de saus:

2 el crème fraîche

1 el mayonaise

3 tl mierikswortel

BEREIDING

Schil de knolselderij en rasp deze (of snijd hem heel fijn). Meng de witte wijnazijn met de honing, notenolie, zout en peper in een kom. Voeg de knolselderij toe en laat minstens 10 minuten marineren.

Halveer de ui en snijd deze in dunne halve ringen. Verhit 2 eetlepels olie in een pan en fruit de ui op middelhoog vuur gedurende 5 minuten. Voeg daarna de gehakte cranberries, een snufje zout, nootmuskaat, suiker en water toe. Laat het geheel 10 minuten zachtjes pruttelen.

Verhit ondertussen een grillpan (of koekenpan) en grill de burgers 3 minuten per kant. Als de hamburgers klaar zijn, kun je eventueel de burger broodjes nog even toasten in de grill.

Maak ondertussen de saus door de mayonaise, mierikswortel en crème fraîche samen te mengen tot een gladde massa.

Besmeer de broodjes met de saus, leg hier de burgers op. Maak af met een lepel cranberrie-ui compote en top af met de gemarineerde knolselderij.

De hele maand december ontvang je bij alle OOGST winkels nog 10% korting op het gehele assortiment van The Good Spice.

Geniet van het goede leven.