

Boodschappenlijstje

Moestuin maaltje

Andijvie taartje

44 miljoen mini-moestuintjes gaf Albert Heijn weg. Maar wat moet je met al die bossen peterselie en bergen radijs? Simpel: een #moestuinmaaltje maken!

Alle #moestuinmaaltjes op een rij: www.dianavanewijk.nl
Meer slimme kweekweetjes: www.meriambeek.nl
Prachtige printables groenten: www.letterhand.com

Recept 7/20, 21 mei 2015 | #moestuinmaaltje

Andijvietaartje

Vooral lekker voor een avondje samen!

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 krop andijvie
- 100 gram blauwschimmelkaas
- teenje knoflook
- handje walnoten
- 2 eieren
- ongeveer 4 tot 6 plakjes bladerdeeg
- 0,5 dl crème fraîche
- peper en zout

Bereidingswijze

- Andijvie in dunne repen snijden, wassen en droog slingeren in de slacentrifuge
- Andijvie met de knoflook kort bakken in olijfolie tot de andijvie iets geslonken is
- Springvorm invetten en bekleden met bladerdeeg
- Eieren los kloppen met crème fraîche en wat peper en zout
- Noten hakken en kaas verbrotkelen en door het eimengsel roeren
- Groenten goed uitknijpen en in springvorm leggen, eimengsel erover en in ca. 40 min afbakken in een oven van 210 graden.
- Hou je niet zo van blauwe kaas, dan is een pittige oude of geitenkaas of feta een prima alternatief. En is ook erg lekker met andere bladgroenten, zoals snijbiet, raapstelen of spinazie, en evt een handje cherrytomatje
- En wil je ze toch met de kinderen eten? Leg dan een plakje bladerdeeg in elk bakje van een muffinplaat, en vul met mengsel, zo heeft iedereen z'n eigen taartje!

Kweekweetjes

1. wat

Andijvie, nauw verwant aan witlof (dat verklaart gelijk de verwaring in namen, *andive* is engels voor andijvie maar wordt ook voor witlof gebruikt).

2. weten

Andijvie heeft een licht bittere smaak en is zowel gekookt (of roergerokken, is minder snottorig) als rauw eetbaar (m.n. de zachtere, lichtgroene

binnenste bladeren, als salade of in de stampapot). De buitenste groene bladeren zitten vol vitamine C en A en mineralen. Als groente ook goed te 'verstoppen' in een superlekkere groente smoothie met appel, banaan en kiwi.

3. kweken

Andijvie kan bijna het hele jaar door gezaaid en geoogst worden, in het voorjaar in de kas, en vanaf juni ook buiten. Zaai je het na de langste dag, dan is de kans op doorschieten voorbij. Na ca. 8 weken kun je oogsten, tot in november!