

Courgettetaart

Ingrediënten:

2 courgettes
1 ui
2 teentjes knoflook
1 prei
10 gr. crème fraîche
Olijfolie
wat gehakte bieslook
1 bladerdeegbodem
4 eieren
50 gr. Geraspte kaas
25 gr. Bloem

Bereidingswijze:

Snipper de ui, snijd de prei in halve ringetjes, laat langzaam smoren in wat olijfolie. Snijd de courgette in dunne plakken (kaasschaaf / snijmachine) doe bij de prei en uien en laat langzaam meebakken. Voeg zout en peper toe. Zet de oven aan op 180 gr. Bekleed een ingevette quichevorm met het deeg en prik dit in met een vork. Klop de eieren met de crème fraîche, de bloem, de uitgeperste knoflook, de bieslook, de geraspte kaas en wat peper en zout tot een glad mengsel. Doe op de bodem van de vorm het courgettemengsel, giet er het eimengsel over, verdeel gelijkmatig. Zet ongeveer 35 à 40 minuten in de oven



Tomaten Jam

Ingrediënten:

1 kilo rijpe tomaten
1 kilo suiker (de vrijwilligster gebruikte minder ongeveer 700 gr)
1 stuk verse gember
2 theelepels citroen sap

Bereidingswijze:

Ontvel de tomaten; Snijd een kruis in het vel van de tomaten aan de bovenkant. Giet kokend water erover tot ze helemaal bedekt zijn laat ze 10 minuten staan. Snijd ze in kleine stukken. Doe de tomaten, suiker en gember in een grote pot en laat 2 uur staan. Voeg het citroensap toe op een laag vuur en roer het mengsel totdat alle suiker oplost is. Draai nu het vuur omhoog en laat het mengsel goed doorkoken, roer voortdurend. Blijf roeren en laat het geheel ongeveer 15-16 minuten koken, of tot het water uit de tomaten verdampt en het mengsel doorzichtig en glanzend rood is. Doe een theelepel jam in een koude schotel. Als de jam loopt als siroop moet je blijven koken, maar als het dik is zoals jam moet zijn, weet je dat de jam klaar is. Haal de stukje gember eruit en giet de jam in gesteriliseerde potten. Lekker op dikke plakken brood en brie!

Tomaten Chutney

Ingrediënten:

1 kg rijpe tomaten
1 appel
2 uien
5 cm verse gember
Chilivlokken of 1 Spaanse peper
1 teentje knoflook
Laurierblaadjes
2 eetlepels balsamica azijn
150 gr bruine basterdsuiker
200 ml appel azijn
1 theelepel zout
eventueel beetje soja saus



Bereidingswijze:

Snipper de gepelde uien, de geschilde appel en snijd de tomaten in stukjes.
Hak de knoflook en Spaanse peper heel fijn.
Schuil en rasp de gember.
Doe dit allemaal in een braadpan, waarin wat olie zit.
Laat langzaam wat bakken en voeg dan de balsamico azijn, suiker, laurierblad, appel azijn en zout toe.
Dit alles op hoog vuur aan de kook laten komen, dan zacht zetten en in laten koken tot jam dikte (ca. 45 min.)
4 jampotjes schoon maken, laurier uit de chutney halen en de potjes vullen. Zet de potjes 5 min ondersteboven.

Rabarber - Gember Crumble (20 stukjes).

Ingrediënten:

175g boter
1 kop bruine suiker
1 ¼ kop bloem
½ theelepel baksoda
2 theelepels gember
1 ½ kop havervlokken
2 ½ kop rabarber (Licht gekookte stukken)



Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180C.
Meng boter en suiker tot romig geheel.
Voeg bloem, baksoda, gember en haver toe.
Druk de helft van het mengsel in de bodem van een ingevette 20x30cm ovenschaal.
Bedek met de licht gekookte Rabarber-stukken en vervolgens kruimel het resterende mengsel over de rabarberstukken, niet pletten!
Bak 35 minuten of tot lichtbruin.

Saus (Roze) bij zomergroenten of als dipsaus

Ingrediënten:

tomatenketchup
curry
mayonaise
peper
oregano
basilicum
eventueel yoghurt



Bereidingswijze:

Gelijke delen tomatenketchup,
curry en mayonaise roeren tot een homogeen geheel.
Naar smaak beetje peper, oregano, basilicum
en eventueel twee eetlepels yoghurt toevoegen.
Roeren maar en klaar.

Saus (Wit) bij zomergroenten of als dipsaus

Ingrediënten:

knoflook
griekse yoghurt
mayonaise
bieslook
poedersuiker

Bereidingswijze:

Knoflookteentje fijn maken met de pers.
Doe dit in een kom ,
voeg 200 gram Griekse yoghurt,
200 gram mayonaise,
wat fijngeknipte bieslook en een beetje poedersuiker aan toe.
Alles goed roeren en naar smaak nog wat peper of poedersuiker toevoegen.

Tzatziki

Ingrediënten:

500ml Griekse yoghurt (echt dikke yoghurt met minimaal 10% vet)
½ komkommer
2 teentjes knoflook
½ eetlepel dille (gedroogd)
1 theelepel munt (gedroogd)
Sap van een ½ citroen
Scheutje olijfolie
Flink wat gemalen zwarte peper
Snufje zout

Dit recept is goed voor 4 – 6 personen Laat het minimaal een paar uur in de koelkast staan voor een optimale smaak. Voor een magere variant kun je ook magere yoghurt of vetvrije yoghurt gebruiken

Bereidingswijze:

Benodigde hulpmiddelen

Zeef of fijnmazige vergiet
rasp
knoflookpers
mengkom
snijplank.



Voorbereiding

Was de komkommer of schil de komkommer als je de schil niet zo lekker vind. Snijd de kontjes er af. Halveer de komkommer en haal er de pitjes uit. Rasp de komkommer boven een zeef of fijne vergiet. Laat de komkommer goed uitlekken. Om dit te versnellen kun je het beste er wat zout over strooien en na een kwartiertje met een vork of de bolle kant van een soeplepel de komkommerreepjes tegen de wand van het vergiet of de zeef aandrukken om het grootste vocht eruit te drukken. Het zout brengt je tzatziki ook gelijk mooi op smaak (mits met mate gebruikt natuurlijk).

Aan de slag!

Doe de yoghurt voor de tzatziki in een mengkom en knijp 3 à 4 teentjes knoflook boven de yoghurt uit. Voeg een flinke scheut olijfolie toe. Strooi vervolgens een halve eetlepel gedroogde dille en een theelepel munt uit over het mengsel. De munt geeft het een heerlijk frisse, maar subtiele kick. Voeg tot slot het sap van een halve citroen toe (denk om de pitjes) en als laatste meng je de uitgelekte komkommer door het yoghurtmengsel. Meng het geheel tot een mooie massa. Voeg naar smaak zout en peper toe. Met de peper mag je best royaal zijn, maar pas op met zout.

Laat de tzatziki minimaal een aantal uur opstijven in de koelkast. Hierdoor trekken ook de smaken beter in de tzatziki. Het beste kun je de tzatziki een avond van te voren maken.

Dat het u mag smaken !!!



STICHTING MUSEUM DE ACHT ZALIGHEDEN

Kapelweg 2 - 5521 JJ Eersel
Telefoon: 0497-515649

info@achtzaligheden.nl
www.achtzaligheden.nl

NL35RABO0113503490
KvK Eindhoven 41087991