

Elke dag andijvie?

Het is een goed tuinjaar. We hebben dus reuzenooigsten en je kunt het aan de burens al haast niet meer kwijt. Invriezen is prima, maar opeten nog beter. Daarom een paar tips voor reuzenooigsten. Maak er zonder al te veel moeite eens iets anders van.

Sla

Slasoep

Snipper een grote krop sla (of twee of drie) in warme bouillon samen met wat maggi en peterselie samen met twee in kleine blokjes gesneden aardappelen. Kook een minuut of tien. Even pureren en een scheutje kookroom erbij (is er ook in light). De aardappel zorgt voor het binden van de soep.

Deze soep is koud ook heerlijk. Om af te maken verse slablaadjes van midden uit de krop bovenop leggen samen met een in plakjes gesneden gekookt ei. Versieren met een pittig bloemetje Oostindische kers of wat gesnipperde bieslook, ook met bloemetje. Goudsbloemblaadjes zijn ook mooi, maar daar proef je verder niets van.

Gebakken sla.

Neem een stevige krop sla en haal de losse buitenste bladeren er af. Snijd de krop in vieren en bak even aan in wat olijfolie met een teentje knoflook gesnipperd. De parten moeten wel stevig blijven. Staat mooi op een bord met een biefstukje en een gevulde aardappel.

Andijvie

Andijviestamppot

Deze stamppot is ook in de zomer heerlijk. Voor de verandering kun je er zalmsnippers door doen. En met gesnipperde stukjes paprika erdoor heb je net wat meer bite, en het ziet er ook nog leuk uit.

Andijvie uit de wok. Heel simpel. Flinker teen knoflook fruiten in wat olijfolie, niet te heet, dan de andijvie in grove stukken gesneden erdoor roeren en blijven roeren tot de andijvie zacht, maar nog wel groen en knapperig is. Grof zeezout en geroosterde pijnboompitten erop. Lekker met een kaasschnitzel erbij.

Courgettes

Bijna iedere dag ligt er weer zo'n lekkere groene. Een eenvoudige, maar heerlijke salade. Schaaf met de kaasschaaf de courgette aan repen (rauw, met schil). Meng ze in een kom met wat knoflook, grof zout en olie. Walnootolie is lekker, want de courgette smaakt rauw ook wat nootachtig. Citroenrasp van een halve citroen erdoorheen roeren, en tenslotte nog wat citroensap toevoegen.

Eet Smakelijk! En kom maar met vragen. Ik zit in tuin 35. Louise van Delden.(l.delden@chello.nl)