

Pastinaak



Bijgerecht

aardappel

9 kleine taartjes

Land: Holland

Bereidingstijd: 75 minuten

Seizoen: november t/m maart (jan, feb, mrt meeste aanvoer)



Ingrediënten

- 1 pastinaak van ongeveer 15 cm
- 3 biologische aardappelen
- 2 tenen knoflook

- 200 ml slagroom
- verse tijm
- 100 gr oude geraspte kaas
- zout en peper
- muffin bakvorm voor 12 taartjes

Bereidingswijze

1. Was en schrap de pastinaak. Schil de aardappelen of was ze. Snij de aardappel en pastinaak in dunne schijfjes. Haal de schil van de knoflook en plet ze even met het heft van je mes. Doe de schijfjes in een pannetje met slagroom, knoflook en zout en peper. Kook de aardappel en pastinaak in de room in 10 minuten gaar.
2. Vul de muffin bakvorm met de aardappel en pastinaak tot 9 taartjes. Giet er de room uit het pannetje over. Bestrooi royaal met oude kaas en bak de taartjes in 20 à 25 minuten gaar in een voorverwarmde oven op 200 graden, lichtbruin. Bestrooi met tijmblaadjes.

Tenslotte

Vroeger was pastinaak een zeer geliefde groente, het is een voorganger van onze winterwortel. Tegenwoordig rekenen we de pastinaak tot de 'vergeten groenten' want bijna niemand kent de pastinaak nog. Het is een lange ivorkleurige wortel die wel 300 gram per stuk kan wegen. De smaak is intens, aromatisch en enigszins zoet en ligt tussen de smaak van wortel en knolselderij in, volgens sommigen heeft ook iets van anijs in de smaak. Pastinaak kan rauw, gestoofd en gekookt gegeten worden. Voor **Pastinaak met zeezout** voor **2** schil je 300 gr pastinaak dun met een dunschiller en snij ze in reepjes. Schep ze om met 2 el olijfolie en 1 tl zeezout. Doe ze in een ruime schaal en sprenkel er 1 à 2 el water over. Laat de pastinaak afgedekt gaar worden in de magnetron in 3 à 4 minuten op 750 Watt. Laat de groente afgedekt uit de magnetron enkele minuten nagaren. Bedruppel de pastinaak met 1/2 el citroensap en bestrooi eventueel met verse fijngeknipte kervel. Voor Indiase **Pastinaak met wortel** smelt je in een ruime hapjespan 2 el boter en roer 400 gr pastinaak in stukjes en 600 gr winterwortel in stukjes erdoor. Leg het deksel op de pan en stoof de groenten 6 à 7 minuten op laag vuur. Voeg 4 el kerrie massala toe en stoof de groenten nog 5 minuten. Roer 2 el fijngehakte peterselie erdoor en breng de groenten op smaak met zout. Tot slot **Pastinaak met aardappelen**. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Breng 1 kg vastkokende aardappels in stukken aan de kook in ruim water met wat zout. Voeg 4 geschilden en in de lengte gehalveerde pastinaken toe wanneer het water kookt. Kook beide ongeveer 5 min voor en laat ze goed uitlekken. Doe ze in een braadslee, de aardappels aan de ene kant, de pastinaak aan de andere kant. Kneus 1/2 bol knoflook en verdeel de knoflooktenen met schil over de aardappels en groente. Bestrooi de aardappels met 1 el rozemarijn en de pastinaak met 2 takjes tijm en wat honing. Besprenkel alles licht met olijfolie. Schep alles met de hand door elkaar, maar houd de aardappels en pastinaak nog apart. Bestrooi royaal met zout en peper. Rooster de aardappels en groente in het midden van de oven in ongeveer 30 min goudbruin en knapperig.