

## Recept van Nel Schellekens, Gasterij De Gulle Waard

### Regenboog op een potje goud

Regenboogsnijbiet, meiraap, gele en rode biet, ui, kikkererwtbolletjes, Achterhoekse mosterd en – boerenkaascrème, gevulde Koopmans Blauwe, geluksblaadjes van oxalis.

Voor 4 personen

Regenboogsnijbiet alle kleuren (de ribben gebruiken)

Gele, streepjes en rode biet

Meiraap/keukenraap

Rode ui

Koopmansblauwe aardappel

Kikkererwten

Knoflook, geschoond

Grove mosterd

Koolzaadolie

Boerenkaas rasp

Citroensap

Sesamzaadjes

Oxalis

Laat de kikkererwten een nacht weken. Kook ze gaar en haal er enkele kikkererwten uit om te roosteren. De rest helemaal gaar koken voor een crème die lijkt op humus. Pureer hiervoor de warme erwten met wat knoflook, citroensap, iets sesamzaadjes, iets grove mosterd, rasp van boerenkaas en koolzaadolie. Breng goed op smaak.

Rooster kikkererwten door ze te benevelen met olie en in een oven van 220° krokant te bakken, ongeveer 30 minuten.

Schil de rode en gele bieten en snijd ze heel dun. Spoel ze af en droog ze goed. Frituur ze. Boen de Koopmans Blauwe goed schoon en kook ze gaar in de schil. De pitten laten zich nu makkelijker verwijderen. Halveer ze en hol ze eventueel licht uit.

Maak de uien schoon. Snijd ze en blancheer ze. Glaceer ze in wat boter met een scheutje azijn of witte wijn.

Was de snijbietribben goed. Strip ze en snijd ze in dunne repen. Blancheer ze en koel ze zodat de kleur blijft.

Was de raapjes en snijd ze in heel dunne plakken. Eventueel ook nog wat extra rauwe bietjes.

Afwerking: Vul of bedek de aardappel ruim met de erwten-kaascrème. Schik de uien, groentestrips en –chips. Maak af met geroosterde erwten en klaverblad/ oxalis.

0% waste

-Bladeren van regenboogsnijbiet voor een andere bereiding

-Siliconenkorrels gebruiken ter bewaring van erwtkrokant en groentechips

-Alle groenteresten voor bouillon (schilletjes-steeltjes-stengeltjessoep)

100% taste

-extra smaakvol met bv. blauwschimmelkaas of oude schapen (gerookte) schapenkaas

- Lekker met beenham of spek

- Lekker met boerenbrood en grove mosterd