

Dag 1 – Preistoemp met gebakken halloumi en mosterdjus

Ingrediënten

Stoemp

- 1,2 kg kruimige aardappels
- 3 preien
- 50 g roomboter
- 150 ml melk
- nootmuskaat
- zout en zwarte peper

Halloumi & jus

- 300 g halloumi
- 1 el olie
- 200 ml groentebouillon
- 1,5 el grove mosterd
- 1 el appelstroop
- 1 tl maizena

Fris erbij

- 2 appels
- 75 g veldsla
- 1 el citroensap

Bereiding

Schil de aardappels, snijd in gelijke stukken en kook gaar, meestal 12–15 minuten.

Maak de prei schoon en snijd in ringen. Bak de prei in een ruime pan met de boter op middelhoog vuur tot zacht en zoet, ongeveer 8–10 minuten; kruid met peper en een snuf zout.

Snijd de halloumi in plakken. Bak in een koekenpan met olie goudbruin aan beide kanten, vaak 2–3 minuten per kant, en zet even apart.

Maak de jus: verwarm bouillon met mosterd en appelstroop. Roer maizena los met een scheutje koud water en klop door de jus tot licht gebonden, ongeveer 2–4 minuten zachtjes koken.

Giet de aardappels af en laat kort uitdampen. Stamp met melk, nootmuskaat, peper en eventueel nog een klont boter tot een romige puree en roer de gebakken prei erdoor.

Snijd de appels in dunne reepjes, meng met citroensap en schep door de veldsla. Serveer de preistoemp met halloumi en lepel mosterdjus erover.

Dag 2 – Witlofschotel met champignons, aardappelschijfjes en kaas

Ingrediënten

Groentevulling

- 6 stronken witlof
- 400 g champignons
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 30 g roomboter
- 1 el olie
- zout en zwarte peper

Aardappel & romig

- 900 g vastkokende aardappels
- 200 ml kookroom
- 1 tl Dijonmosterd
- 100 g geraspte belegen kaas

Bereiding

Snijd de witlof in de lengte doormidden en haal de harde kernpunt er deels uit. Snijd de ui fijn, hak de knoflook en snijd de champignons in plakjes.

Bak ui en knoflook in boter en olie tot glazig, ongeveer 4–6 minuten. Bak de champignons mee tot ze bruin zijn en het vocht is verdampt, vaak 6–8 minuten; kruid stevig met peper en een beetje zout.

Bak de witlof in dezelfde pan kort aan de snijkant tot er wat kleur op zit, ongeveer 3–4 minuten, en leg in de ovenschaal.

Schil de aardappels en snijd in dunne schijfjes. Roer de room met mosterd, peper en een snuf zout los.

Verdeel de champignons over de witlof. Leg de aardappelschijfjes er dakpansgewijs op, schenk het roommengsel erover en bestrooi met kaas.

Bak in de oven tot de aardappel zacht is en de bovenkant goudbruin, meestal 20–25 minuten. Laat 5 minuten staan voordat je opschept, zodat het mooi samen blijft.

Gecombineerde boodschappenlijst

Groente & fruit

- 1 el appelstroop
- 1 el citroensap
- 1 ui
- 1,2 kg kruimige aardappels
- 2 appels
- 2 teentjes knoflook
- 200 ml groentebouillon
- 3 preien
- 400 g champignons
- 75 g veldsla
- 900 g vastkokende aardappels

Zuivel & eieren

- 100 g geraspte belegen kaas
- 150 ml melk
- 200 ml kookroom
- 30 g roomboter
- 50 g roomboter

Kruiden, sauzen & olie

- 1 el olie
- 1 tl Dijonmosterd
- 1,5 el grove mosterd
- nootmuskaat
- zout en zwarte peper

Overig

- 1 tl maizena
- 300 g halloumi
- 6 stronken witlof