

Week 2
Gemakskrat

de Krat.nl

eerlijk eten thuis gebracht

Beste Krat Chef,

Deze week vind je gemengde paddenstoelen in de Krat, van Portabella, een bedrijf dat gespecialiseerd is in, uiteraard, paddenstoelen. Ze leveren drie soorten: wilde, biologisch gekweekte, en gedroogde paddenstoelen, allemaal uit Nederland. Het assortiment is overweldigend, en even kleurrijk als oorstrelend: wat dacht je van de pompomblanc, de pioppino of het duinvoetje? Voorjaarspronkridder of hoorn van overvloed? Wij worden vrolijk van zulke namen.

Bij de paddenstoelen vind je een recept voor een new-school mac 'n cheese, maar je kunt er natuurlijk nog veel meer mee maken. Wat dacht je van een winterse champignon bourguignonne? Of een omelet met gemengde paddenstoelen en wat gesmolten brie?

Bon appetit!
Het team van de Krat

Ps. Portabella staat ook op de markt: vrijdag Botermarkt Haarlem, zaterdag Noordermarkt Amsterdam



30 min

Witte bonen en gerookte kip in kerriesaus



Let op: Je hebt twee keer prei en bleekselderij nodig deze week.

1. Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Fruit de ui in een braadpan of wok en hou de knoflook nog even apart.
2. Snij intussen de prei in ringen en was grondig. Voeg de kerriepoeder, knoflook en prei toe. Roer goed om en laat met deksel 4-5 minuten stoven. Roer dan de bloem erdoorheen.
3. Doe de witte bonen in een vergiet, spoel af en laat uitlekken. Snij de rode peper in stukjes. Laat de pitjes zitten als je van pittig houdt of verwijder ze juist.
4. Snij de peer in kwarten, verwijder het klokhuis, schil en snij in niet al te grote blokjes. Snij de bleekselderij in de lengte in tweeën of drieën en dan in kleine stukjes, net als de peer. Knip de tuinkers af en doe in een bakje.
5. Kruimel als de prei beetgaar is het bouillonblokje erbij en voeg het water toe. Roer goed om en voeg de bonen en gerookte kip toe. Warm even goed door en voeg dan als laatste de peer, de bleekselderij, de koriander en de rode peper toe.
6. Warm nog max 1 minuutje door en serveer meteen met de tuinkers.

In de Krat	2p	3p	4p
Ui (stuk(s))	0,5	0,75	1
Prei (stronk(en))	0,5	1	1
Witte bonen (blikje(s))	1	1,5	2
Rode peper (stuk(s))	0,5	1	1
Peer (stuk(s))	0,5	1	1
Bleekselderij (stengel(s))	1,5	3	3
Tuinkers (naar smaak)			
Gerookte kip (g)	150	225	300

Zelf in huis	2p	3p	4p
Knoflook (teentje(s))	1	1,5	2
Kerriepoeder (el)	0,5	1	1
Bloem (el)	1,5	2,5	3
Kippenbouillon (blokje(s))	0,5	1	1
Kokend water (ml)	250	375	500
Koriander (el)	1,5	2,5	3



45 min

Groene kool uit de oven met varkensbraadworst en linzen met pastinaak



Let op: Je hebt twee keer bleekselderij nodig deze week.

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Verwijder de buitenste grove bladen van de groene kool. Halveer de kool en snij in wedges van ca. 2 cm dik. Snij de rode ui in ringen.
3. Leg de wedges in een grote ovenschaal, bestrooi met komijn, peper en zout en olijfolie. Leg de uienringen er bovenop, voeg een heel klein scheutje water toe, dek af met aluminiumfolie en zet in de oven voor ca 30 minuten.
4. Schil de pastinaak en snij in kleine blokjes van ca 1/2 cm. Snij de bleekselderij in even grote stukjes. Hak de knoflook fijn. Bak de pastinaak en de bleekselderij in een diepe koekenpan aan totdat het begint te kleuren. Voeg dan de knoflook toe en bak nog even mee. Doe dan de linzen erbij, warm even goed door, haal van het vuur en hou warm.
5. Bak intussen de braadworsten in een beetje olie rondom bruin en laat rustig garen in ca 15 -20 minuten.
6. Haal na 30 minuten de folie van de groene kool en laat nog 10 minuten een beetje bruin worden in de oven. Check of de kool goed gaar is en dien op met de worst en de linzen.

In de Krat	2p	3p	4p
Groene kool (stuk(s))	0,5	1	1
Rode ui (stuk(s))	0,5	1	1
Pastinaak (g)	100	150	200
Bleekselderij (stengel(s))	1	1,5	2
Linzen (blikje(s))	1	1,5	2
Varkensbraadworst (stuk(s))	2	3	4
Zelf in huis	2p	3p	4p
Komijn (tl)	0,5	1	1
Peper en zout (naar smaak)			
Olijfolie (el)	1,5	2,5	3
Knoflook (teentje(s))	1	1,5	2

Mac cheese met paddenstoelen, prei en raapsteel



50 min



In de Krat	2p	3p	4p
Spelt pasta (g)	150	225	300
Prei (stuk(s))	1	1,5	2
Gemengde paddenstoelen (g)	150	225	300
Belegen kaas (g)	100	150	200
Raapstelen (bosje(s))	1	1,5	2
Panko broodkruim (g)	20	40	40
Zelf in huis	2p	3p	4p
Boter (g)	15	25	30
Bloem (g)	15	25	30
Melk (ml)	150	225	300
Laurier (blaadje(s))	1	1,5	2
Olijfolie (besprenkelen) 0			
Knoflook (teentje(s))	0,5	1	1
Nootmuskaat (snufje(s))	1	1	1
Peper en zout (naar smaak)			

Let op: Je hebt twee keer prei nodig deze week.

1. Zet een pan water op voor de pasta. Verwarm de oven voor op 210 graden.

2. Maak eerst de bechamelsaus. Smelt de boter in een pan met dikke bodem. Voeg de bloem toe en laat ca 3 minuten garen op zacht vuur. Voeg al kloppend met een garde scheut voor scheut de melk toe totdat een mooie saus ontstaat. Voeg de laurierblaadjes toe, breng op smaak met zout en flink wat peper en laat ca 5 minuten heel zachtjes sudderen. Roer af en toe om. Draai het vuur uit als het begint te bubbelen.

3. Kook de pasta beetgaar in het kokende water in 7 minuten vanaf het moment dat het weer kookt, giet af en laat uitlekken. Voeg een drupje olijfolie toe zodat het niet gaat plakken.

4. Snij intussen de prei in dunne ringen, was even goed in een vergiet en laat uitlekken. Hak de knoflook fijn. Snij de paddenstoelen in grove stukken. Rasp de kaas. Verwijder de worteltjes van de raapstelen, was ze en snij in grove stukken.

5. Doe wat olie in een koekenpan en bak de prei en de knoflook 2-3 minuten. Voeg de paddenstoelen toe en roerbak nog 4 minuten. Haal van het vuur. Warm de bechamel nog even op en voeg de geraspte kaas toe. Breng op smaak met een flinke snuf nootmuskaat.

6. Meng in een grote pan of bak de pasta met de saus, het paddenstoelenmengsel en de rauwe raapstelen. Doe in een ovenschaal, strooi de panko erover, besprenkel met olijfolie en bak in het midden van de oven in 10-15 minuten goudbruin.

In de krat van week 2

PRODUCT	2 PERS	3 PERS	4 PERS	BEWAREN
Varkensbraadworst (stuk(s))	2	3	4	Koelkast, niet invriezen
Geroekte kip (g)	150	225	300	Koelkast, invriezen kan
Belegen kaas (g)	125	190	250	Koelkast
Spelt pasta (g)	150	225	300	Vorraadkast
Panko broodkruim (bakje(s))	1	1	1	Vorraadkast
Gemengde paddenstoelen (bakje(s))	1	2	2	Koelkast, 1 week
Peren (stuk(s))	1	1	1	Fruitschaal
Linzen (blikje(s))	1	2	2	Vorraadkast
Witte bonen (blikje(s))	1	2	2	Vorraadkast
Pastinaak (kilo)	0,2	0,2	0,25	Koelkast, 2 weken
Raapstelen (zakje(s))	1	2	2	Koelkast, paar dagen
Prei (stuk(s))	2	3	3	Koelkast, 1 week
Groene kool (stuk(s))	1	1	1	Koelkast, 4 dagen
Bleekselderij (stronk(en))	1	1	1	Koelkast, 1 week
Tuinkers (bakje(s))	1	1	1	Koelkast, paar dagen
Rode peper (stuk(s))	1	1	1	Koele plaats, 2-4 dagen
Rode ui (stuk(s))	1	1	1	Koele donkere plaats
Ui (stuk(s))	1	1	1	Koele donkere plaats

Herkomst producten de Krat

Waterlants Weelde

Waterlants Weelde verkoopt eerlijk vlees van hoge kwaliteit uit de streek Waterland. Goed vlees geproduceerd met liefde voor het dier en dit unieke landschap, volgens de strenge normen van de Stichting Keurmerk Waterland en Het Producent Keurmerk voor scharrelkip en scharrelvarkensvlees. In het prachtige Noord-Hollandse cultuurlandschap Waterland is grootschalige veeteelt gebied niet

mogelijk, daarom wordt de kracht gevonden in het produceren van vlees van hoge kwaliteit met het behoud van het unieke landschap als bijkomend voordeel.



Portabella paddestoelen

Portabella is een marktbedrijf in uitsluitend paddenstoelen. De verse, wilde en biologisch gekweekte paddenstoelen zijn het gehele jaar door aan de kraam te verkrijgen. Voor de wilde paddenstoelen en truffels geldt uiteraard dat verkrijgbaarheid gekoppeld is aan het seizoen. De gekweekte paddenstoelen zijn afkomstig uit Nederland en laten zich het jaar rond goed smaken.



Discover Fresh

Discover Fresh levert Crazy Pea aan de Krat. Dit zijn knapperige jonge stengels met de smaak van erwten en een zoete, nootachtige nasmaak. Je knipt ze af en voegt ze direct toe aan je maaltijd. Crazy Pea kun je zowel warm als koud verwerken in een maaltijd. Na het afknippen groeit Crazy Pea gewoon door, waardoor je het na twee weken nog een keer kunt



Zaai-Ster

De Zaai-Ster is een groothandel in biologische vers- en droogwaren. Het bedrijf uit Leek in Groningen levert producten aan natuurvoedingswinkels, reformzaken, speciaalzaken, restaurants, supermarkten en de Krat. De Zaai-Ster draait op duurzame relaties met klanten en streeft naar maatschappelijke winst op lange termijn voor mens, dier en milieu.

