

Week 2
Weekendkrat
Extra

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-skool 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

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



45 min

Groene kool uit de oven met varkensbraadworst en linzen met pastinaak.



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
Varkensbraadworst (stuk(s))	2	3	4

Zelf in huis	2p	3p	4p
Komijn (tl)	0,5	1	1
Olijfolie (el)	1,5	2,5	3
Knoflook (teentje(s))	1	1,5	2
Linzen (blikje(s))	1	1,5	2
Peper en zout (naar smaak)			



50 min

Mac cheese met paddenstoelen, prei en raapsteel.



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	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
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) ()			
Knoflook (teentje(s))	0,5	1	1
Nootmuskaat (snufje(s))	1	1	1
Panko broodkruim (g)	20	40	40
Peper en zout (naar smaak)			



35 min

Bonensoep met crostini, zure room en tuinkers.



In de Krat	2p	3p	4p
Bleekselderij (stengel(s))	1.5	2.5	3
Ui (stuk(s))	0.5	1	1
Rode peper (stuk(s))	0.5	1	1
Zure room (bakje(s))	1	1	1.5
Ciabatta (stuk(s))	2	3	4
Tuinkers (naar smaak)			

Zelf in huis	2p	3p	4p
Olie (om te bakken)			
Knoflook (teentje(s))	1.5	2.5	3
Paprikapoeder (tl)	1	1.5	2
Groentebouillon (blokje(s))	0.5	1	1
Kokend water (ml)	250	375	500
Laurier (blaadje(s))	0.5	1	1
Tomatenstukjes (blikje(s))	1	1.5	2
Citroensap (naar smaak)			
Witte bonen (blikje(s))	1	1.5	2
Peper en zout (naar smaak)			

1. Snij de bleekselderij in boogjes en snipper de ui. Fruit zachtjes aan in wat olie in een soeppan. Snij de knoflook (leg 1/2 teentje apart voor de dip) en rode peper fijn en voeg samen met het paprikapoeder toe. Laat vijf minuten zachtjes meebakken maar niet kleuren.

2. Voeg 500 ml bouillon, laurierblad en tomatenstukjes toe en laat 15 minuten zachtjes pruttelen. Hoe langer hoe lekkerder, dus als je de tijd hebt?

3. Verwarm de oven vast voor op de grill stand. Maak de zure room aan met zout, peper, citroensap en een half teentje geperste knoflook.

4. Snij het ciabatta brood open, halveer boven en onderkant zodat je lange repen krijgt. Leg de broodjes voor ongeveer 5 minuten onder de grill totdat ze mooi bruin zijn.

5. Knip de tuinkers af en doe in een bakje. Spoel de witte bonen af in een vergiet en laat even uitlekken. Voeg ze na genoemde 15 minuten bij de soep en warm goed mee. Maak de soep op smaak met peper en zout en serveer er de crostini bij met de zure room dip.

6. De dip is lekker op het broodje met wat tuinkers, maar het is ook erg lekker om hem door de soep te roeren!



90 min

Koreaanse kip met soja-knoflook- dipsaus, rijst en bietensalade

In de Krat	2p	3p	4p
Kippenbout (stuk(s))	2	3	4
Gele biet (g)	250	375	500
Zelf in huis	2p	3p	4p
Knoflook (teentje(s))	1	1,5	2
Gember (el)	0,5	1	1
Sojasaus (el)	6	9	11
Sesamzaad (el)	0,5	1	1
Sesamololie (el)	1,5	2,5	3
Suiker (tl)	2,5	4	5
Zwarte peper (tl)	0,25	0,5	0,5
Cayennepeper (tl)	1	1,5	2
Lente-ui (stuk(s))	3	4,5	6
Rijstazijn (el)	1	1,5	2
Chilipoeder (tl)	0,5	1	1
Water (el)	2,5	4	5
Witte wijnazijn (ml)	30	45	60
Chilivlokjes (tl)	0,5	1	1
Rijst (om te serveren)			

1. Let op: de kip moet een nacht marineren.
2. Maak de marinade. Hak 1/3 van de knoflook fijn. Schil en rasp de gember. Meng samen met 1/3 van de sojasaus, sesamzaad, 1/4 van de sesamololie, 2/5 van de suiker, zwarte peper en cayennepeper door elkaar. Snij de kip in met een scherp mes zodat de hitte beter kan doordringen, snij op het gewricht in tweeën. Bestrooi met peper. Smeer goed in met de marinade en schenk de rest erover. Zet afgedekt in de koelkast, laat een nacht marineren.
3. Verwarm de oven voor op 200 C. Verpak de bietjes ieder apart in aluminiumfolie. Leg ze achter in de oven zodat straks de kip er bij kan. Laat ze in ca. 60 min garen. Haal de kip uit de marinade en laat overtollige marinade afdruppen. Leg nadat de bietjes ca. 25 min in de oven hebben gegaard, de kip op het ovenrooster met een bakplaat eronder voor het druppen. Bak in ca. 35 min gaar en bruin. Macht de kip niet bruin en krokant zijn, zet dan de oven 2 min op de grillstand. Draai halverwege.
4. Maak terwijl alles gaart de dipsaus. Hak 2/3 van de knoflook fijn. Meng met 1/3 lente- ui, 1/3 sojasaus, rijstazijn, 1/4 sesamololie, 1/5 suiker en chilipoeder voor de dipsaus door elkaar in een schaaltje. Maak de sladressing. Meng in een klein pannetje 1/3 sojasaus, water, 2/5 suiker, azijn, 1/2 sesamololie en chilivlokken. Breng langzaam aan de kook. Draai onmiddellijk het gas uit. Roer totdat de suiker is opgelost. Haal de bieten als ze gaar zijn uit de oven. Snij 2/3 van de lente-ui in dunne ringetjes. Pel zodra de bieten voldoende zijn afgekoeld de schil er af. Snij in stukken en besprenkel met de sla dressing. Bestrooi met lente-ui.
5. Haal de kip uit de oven en bestrooi met sesamzaad. Serveer met de rijst, de dipsaus voor de kip en de salade.



150 min

Kip alla cacciatora

In de Krat	2p	3p	4p
Kippenbout (stuk(s))	2	3	4
Pasta (om te serveren)			
Zelf in huis	2p	3p	4p
Peper en zout (naar smaak)			
Knoflook (teentje(s))	2	3	4
Laurier (blaadje(s))	2	3	4
Rozemarijn (takje(s))	0,5	1	1
Lichte rode wijn (ml)	175	265	350
Bloem (naar smaak)			
Olijfolie (extra vierge) (el)	1	1,5	2
Ansjovis (stuk(s))	2	3	4
Gepelde tomaten (g)	400	600	800
Zwarte olijven (stuk(s))	8	12	16
Sla (om te serveren)			

1. Snij de kip in tweeën op het gewricht. Wrijf de stukken kip in met zout en zwarte peper uit de molen en leg ze in een kom. Geef 1 (bij 4p) ongepelde knoflook een klap met de platte kant van een mes zodat hij goed geplet is. Doe de laurierblaadjes, de takjes rozemarijn en het geplette teentje knoflook bij de kip en giet de wijn erover. Laat de kip minstens een uur, maar liefst een hele nacht, in de koelkast marinieren.
2. Verwarm de oven voor op 180 C. Laat de stukken kip uitlekken, bewaar de marinade en dep ze droog met keukenpapier. Bestuif de kip met bloem. Schud de overtollige bloem eraf.
3. Verhit de olijfolie in een grote ovensvaste pan of schaal en bak de stukken kip rondom bruin aan. Haal de kip uit de pan en leg op een bord. Snij de rest van de knoflook in plakjes.
4. Hak de ansjovisfilets fijn. Zet de pan weer op het vuur en bak de ansjovis zachtjes aan. Voeg de plakjes knoflook toe en bak zachtjes een halve minuut mee. Doe tomaten, olijven, de stukken kip en de marinade erbij. Breng aan de kook. Leg het deksel op de pan of dek de pan af met een dubbele laag folie en zet hem 1,5 uur in de oven.
5. Schep het vet dat bovendrijft af, roer en proef en doe er zo nodig een beetje zout en peper bij. Haal de laurierblaadjes en takjes rozemarijn uit de pan en serveer de kip en de saus met wat pasta of wat cannellini-bonen en een eenvoudige salade.



35 min

Verse pasta met paddenstoelen en room

In de Krat	2p	3p	4p
Paddenstoelen (bakje(s))	1	1.5	2
Ui (stuk(s))	0,5	1	1
Rode peper (naar smaak)			
Spelt pasta (g)	150	225	300
Zelf in huis	2p	3p	4p
Knoflook (teentje(s))	0,5	1	1
Parmezaanse kaas (g)	20	30	40
Olijfolie (om te bakken)			
Slagroom (ml)	100	150	200
Peterselie (naar smaak)			
Peper en zout (naar smaak)			

1. Breng een grote pan met water met zout aan de kook. Borstel de paddenstoelen schoon en verwijder een stukje van de steel. Snij de grote paddenstoelen in stukken. Snipper de ui en pers de knoflook. Rasp de kaas.

2. Verhit olijfolie in een grote koekenpan en bak de paddenstoelen aan. Haal uit de pan en bak in hetzelfde vet de ui ca. 10 minuten aan totdat de ui zacht en geel is. Voeg de knoflook en rode peper naar smaak toe en bak nog 1 minuut. Schenk de room erbij en verhit. Voeg de Parmezaanse kaas toe en laat smelten in de saus. Voeg de paddenstoelen weer toe en kook de saus zachtjes nog een beetje in.

3. ook de pasta volgens gebruiksaanwijzing. Giet af en schep door de saus.

4. Bestrooi met wat geknippte peterselie. Serveer met wat geraspte Parmezaanse kaas.

Stamppot raapstelen met honingpastinaak en knoflookaioli



40 min

In de Krat	2p	3p	4p
Pastinaak (g)	200	300	400
Raapstelen (bosje(s))	1	1,5	2
Ui (stuk(s))	0,5	1	1
Zelf in huis	2p	3p	4p
Knoflook (bol(len))	0,5	1	1
Boter (g)	20	30	40
Honing (g)	25	40	50
Aardappelen (g)	400	600	800
Olie (om te bakken)			
Mayonaise (g)	100	150	200
Citroensap (el)	1	1	1,5
Room (dl)	1	1	1,5
Peper en zout (naar smaak)			

1. Verwarm de oven voor op 200 C.
2. Borstel de pastinaak schoon onder koud water en snij in de lengte in vieren. Snij de hele bol knoflook dwars doormidden zodat alle tenen in 1 keer doormidden zijn. Doe de boter met de honing in een pannetje en verwarm 1-2 minuten op laag vuur.
3. Bekleed een ovenplaat met bakpapier. Leg de pastinaak en de knoflook op een ovenplaat. Bestrooi met peper en zout en schenk er het honingmengsel overheen. Meng door elkaar. Zorg dat de pastinaak goed bedekt is met het honingmengsel. Bak 35-40 minuten.
4. Kook de aardappels gaar in weinig water met wat zout. Giet af en laat uitdampen. Hak terwijl de aardappels koken de raapstelen in stukken. Snipper de ui. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui totdat die zacht begint te worden.
5. Maak de aioli. Knijp 4 teentjes (bij 4p) van de geroosterde knoflook uit boven de mayonaise, voeg wat citroensap naar smaak toe en roer goed door.
6. Giet de aardappels als ze gaar zijn goed af en laat droogstomen. Stamp de aardappels fijn met een stamper. Voeg de room, ui en raapstelen toe en roer door. Breng op smaak met peper en zout.
7. Serveer de stampot met de geroosterde pastinaak, knoflook en de aioli.



60 min

Tajine met kip met gekaramelliseerde ui en peer

In de Krat	2p	3p	4p
Ui (stuk(s))	0,5	1	1
Peer (stuk(s))	1	2	2
Kippenbout (stuk(s))	2	3	4
Zelf in huis	2p	3p	4p
Bulgur (g)	250	375	500
Zonnebloemolie (el)	2,5	4	5
Saffraan (naar smaak)			
Gemberpoeder (tl)	1	1,5	2
Kaneel (tl)	0,5	1	1
Sjalot (g)	250	375	500
Honing (el)	0,5	1	1
Boter (g)	20	30	40
Verse peterselie (naar smaak)			
Peper en zout (naar smaak)			

Gebruik een grote braadpan waarin de stukken kip naast elkaar kunnen liggen (niet op elkaar)!

1. Zet water op het vuur en bereid de bulgur volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking.

2. Snipper de ui, snij de peren in vieren en verwijder het klokhuis. De kippenbouten kunnen worden gehalveerd op het gewricht.

3. Verhit 4 el olie in een grote braadpan en bak de ui zachtjes aan. Roer er een draadje saffraan, de gember en kaneel door.

4. Pel de sjalotten. Bestrooi de kip met peper en zout en leg bovenop de ui. Bak de kip even aan. Schenk er ca. 2,5 dl heet water bij of zoveel dat de kip net onder het vocht staat. Voeg de sjalotjes toe en smoor met het deksel op de pan in ca. 25 minuten totdat de kip boter gaar is.

5. Schep hem voorzichtig uit de pan en leg apart. Roer de honing door de saus en breng op smaak met peper en zout. Zorg voor een goede balans tussen honing en peper. Kook de saus helemaal in totdat de uien karamelliseren en zacht zijn. Leg dan de kip weer in de pan en schep de ui erover.

6. Bak de stukken peer om en om bruin in de boter en 1 el zonnebloemolie. Leg ze voor het opdienen bij de kip.

7. Garneer met wat verse peterselie en serveer met de bulgur en eventueel een wortelsalade.

In de krat van week 2

PRODUCT	1 PERS	2 PERS	3 PERS	4 PERS	BEWAREN
Kippenbout (stuk(s))	1	2	3	4	Koelkast, zie THT; invriezen kan
Varkensbraadworst (stuk(s))	1	2	3	4	Koelkast, niet invriezen
Ciabatta (stuk(s))	2	3	5	6	In zakje, paar dagen*
Beleggen kaas (g)	150	250	375	500	Koelkast
Zure room (bakje(s))	1	1	1	2	Koelkast, zie THT
Spelt pasta (g)	75	150	225	300	Voorraadkast
Gemengde paddenstoelen (bakje(s))	1	1	2	2	Koelkast, 1 week
Peren (stuk(s))	1	2	3	4	Fruitschaal
Pastinaak (g)	150	200	300	400	Koelkast, 2 weken
Gele biet (g)	200	300	450	600	Koelkast, 2 weken
Raapstelen (bosje(s))	1	1	2	2	Koelkast, paar dagen
Prei (stuk(s))	1	2	3	3	Koelkast, 1 week
Groene kool (stuk(s))	1	1	1	1	Koelkast, 4 dagen
Bleekselderij (stronk(en))	1	1	1	1	Koelkast, 1 week
Tuinkers (zakje(s))	1	1	1	1	Koelkast, paar dagen
Rode peper (stuk(s))	1	1	1	1	Koele plaats, 2-4 dagen
Rode ui (stuk(s))	1	1	1	1	Koele donkere plaats
Ui (stuk(s))	1	1	1	1	Koele donkere plaats

*Bak de ciabatta's 10 minuten op 200 graden.

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.



De Fryske

De Fryske is echt Fries. De Fryske zorgt goed voor de omgeving waar de kaas vandaan komt. We werken met Friese boeren die ruimte geven aan de natuur. Een deel van hun land is broedgebied voor weidevogels. En de koeien lopen minimaal 180 dagen per jaar in de wei. We zijn ontzettend grutsk, trots, op onze kaas. De eerste reacties op de smaak zijn erg goed. We vertellen je graag meer, maar proef vooral



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.

Portabella
paddenstoelen



Beaude

Beaude wil mensen gelukkig maken met ambachtelijke desembroden. Volgens Beaude begint goed desembrood met een mooie desembcultuur. Deze speciaal ontwikkelde cultuur is bewust en puur. Het is zonder enige toevoeging en geeft de broden een luchtige structuur. Beaude staat voor traditioneel brood, zoals dat honderden jaren geleden al werd gemaakt, alleen dan met een moderne kijk op de toekomst.

