Oranje groente-tartaar, gepofte zoete aardappel

SONJA VAN DE RHOER

Ingrediënten voor 4 personen:

4 velletjes (diepvries) roomboterbladerdeeg; 2 oranje (gele) paprika's, 6-8 bospeentjes; voor de dressing: 3 eetlepels citroensap, 4 eetlepels olijfolie, 1 theelepel honing, zout, peper, 1 eetlepel fijngeknipt bieslook; 200 gram jonge geitenkaas of Hüttenkäse, bieslook; voor de zoete aardappelen: 4 (oranje) zoete aardappelen, 250 gram kwark, 2 eetlepels verse kervel; voor het dessert: 2 mango's, 1 eetlepel citroensap, 2 theelepels grof geraspte gemberwortel, 300 ml volle biogarde of Griekse yoghurt, 1 eetlepel honing.

Drie Oranjegerechten voor Koningsdag. Ze kunnen als een menu worden geserveerd, maar natuurlijk ook elk als een op zich staand gerecht. Alle drie bevatten ze zuivel als eiwitbron.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220 °C. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien en halveer ze. Leg de plakjes op een vel bakpapier en bak ze in het midden van de oven goudbruin en knapperig in circa 10 minuten. Neem ze uit de oven en laat ze op een rooster afkoelen.

Maak de paprika's schoon en snijd ze in heel kleine blokjes. Schrap de bospeentjes en snijd ze in heel kleine blokjes (of rasp ze eventueel grof, minder mooi, maar wel sneller).

Klop een dressing van citroensap, olie, honing, zout, peper en bieslook en schep de groenteblokjes erdoor. Laat circa 15 minuten marineren.

Serveer de oranje groentetartaar op de bladerdeegtoast en verkruimel de geitenkaas of Hüttenkäse eroverheen. Garneer met sprietjes bieslook of heel feestelijk met Oost-Indische kers bloemetjes.

Borstel de zoete aardappelen onder stromend water schoon en dep ze droog. Verpak elke aardappel apart in een stuk aluminiumfolie en bak ze circa 1 uur in het midden van een voorverwarmde oven van 200 °C.

Maak intussen de kervelkwark. Klop de kwark los met de fijngeknipte kervel en breng op smaak met iets zout.

Maak een kruiselingse inkeping in de gare aardappelen. Vouw de aardappelen voorzichtig open en lepel de kervelkwark erop. Garneer met een takje kervel.

Snijd 1 mango in blokjes en zet deze apart voor de garnering. Snijd de andere mango in grove stukken en pureer deze met het citroensap en de gember. Verdeel het mengsel over 4 hoge glazen.

Klop de yoghurt los met de honing en 2 theelepels citroenrasp en verdeel dit mengsel over de gepureerde mango in de glazen. Garneer met de mangoblokjes.