

Puree van koolraap en gratin van aardpeer



SONJA VAN DE RHOER

Het is eigenlijk zo dichtbij en toch waan je je direct in een andere wereld: Wallonië, het Frans sprekende deel van ons buurland België. Ik was een paar dagen in de omgeving van Namen en reed over kronkelweggetjes met hier en daar een huis, kasteeltje of landgoed, maar vooral prachtige vergezichten en lieflijke dorpjes. Het leven is goed hier met betaalbare restaurants, een lekker glas bier en steeds meer wijn uit de eigen streek.

Op de Ferme du Vieux Tilleul in Bierwart ontmoette ik Corinne De Wulf die zich heeft toegelegd op het telen van 'vergeten groenten' voor de horeca (ook voor de groothandel in Nederland) en die verkrijgbaar is in haar winkel op de hoeve. In de restaurants in Wallonië wordt steeds meer groenten geserveerd. Iets wat wij in ons land ook graag zien.

De aardpeer, topinamboer of Jeruzalem-artisjok is een vergeten groente. Wat grillig van vorm en hij moet goed worden schoongemaakt: ik gebruik altijd een borsteltje. Als de aardpeer goed schoon is geborsteld, hoeft hij niet te worden geschild.

Snijd voor het schoonmaken eerst een dikke plak van de bovenkant van de koolraap, dit is meestal houtachtig. Snijd de knol vervolgens in plakken en schil deze daarna. Was de plakken en snijd ze

in reepjes, blokjes of ruitjes. Kook de stukjes koolraap gaar in circa 20 minuten. Laat de gare groente goed uitlekken. Stamp er een luchtige puree van met de room, fijngeknipte peterselie, zout en peper naar smaak. Lekker met een gebakken kaasplak.

Snijd de aardperen in plakjes van circa 0,5 cm. Kook in 20 minuten beetgaar en giet af.

Meng de room, het citroensap, 2 eetlepels van de kaas, 2 eetlepels van het paneermeel, de tijmblaadjes met de plakjes gekookte aardpeer. Doe het mengsel over in een ingevette ovenschaal.

Zet de schaal circa 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C. Zet de grill of extra bovenwarmte aan. Neem de schaal even uit de oven, bestrooi met een mengsel van de achtergehouden kaas en paneermeel, druppel er iets olijfolie over en laat nog even gratineren.

Voor de puree:

500 gram koolraap

2 dl room

peterselie

zout

peper

Voor de gratin:

500 gram aardpeer 1,5 dl room

3 eetlepels Parmezaanse kaas

3 eetlepels paneermeel

1 eetlepel tijmblaadjes

sap van 1 citroen

olijfolie