

De 1<sup>ste</sup> weken van januari. Het is buiten zacht en de winter en vorst is nog niet echt begonnen. Veel verschillende groene blaadjes zijn dan ook nog buiten goed te vinden. Misschien niet veel van hetzelfde, maar juist een mix van verschillende eetbare bladen biedt daarom uitkomst.

Als je buiten een wandelingetje maakt, een frisse neus haalt, vergeet dan niet om een paar handjes verse wilde kruiden te plukken. Blaadjes van zevenblad, brandnetel, kleefkruid, vogelmuur, madeliefjes en paardenbloem zijn nu nog volop te vinden. Hiervan kan je een heerlijke kruidenquiche maken, zie bijgaand recept. Heb je nog niet zoveel ervaring met wilde kruiden, ook kruiden uit de kruidentuin zijn in dit recept geschikt. In onze kruidentuin staat bijvoorbeeld nog prima te gebruiken peterselie

#### Kruidenquiche uit de polder / Hartige taart met (wilde) kruiden

- 1 pakje diepvriesdeeg voor hartige taart
- beetje boter (om in te vetten)
- 1 bakje gerookte (biologische) spekblokjes
- 5 handen vol verschillende (wilde) kruiden
- 5 eieren
- 250 ml slagroom
- 150 gr geraspte kaas
- peper



Vet een springvorm in en bekleed deze met de ontdooidde deegvellen. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bak de spekkjes en laat ze afkoelen en uitlekken op keukenpapier. Controleer de (wilde) kruiden; haal dode/ vieze blaadjes eruit en was alles goed. Goed laten uitlekken en klein snijden. Klop de eieren en de slagroom, meng de kaas, spekkjes en wilde kruiden erdoorheen en breng op smaak met peper. Giet dit mengsel in de springvorm. Snij eventueel het teveel aan deeg weg, laat een rand van 1,5 cm staan. U kunt de overgebleven stukjes deeg op de quiche leggen, die worden bij het bakken in de over lekker knapperig. De springvorm gaat 35 - 45 minuten de oven in. Mocht de quiche te donker worden, dan kun je hem afdekken met aluminiumfolie.

#### Groentegehaktbrood voor elk seizoen

- beetje boter (om in te vetten)
- 1 ui gesnipperde ui
- 2 gesnipperde tenen knoflook
- 175 gr blokjes winterwortel
- 1 kleine pompoen
- 150 gr gesneden champignons
- blikje tomatenpuree
- 30 gr spelt- of volkoren- of hazelnootmeel
- 120 ml groentebouillon
- versgemalen peper
- Flink wat fijngeknipt zevenblad, brandnetel, smalle weegbree of peterselie
- 40 gr havervlokken
- 40 gr gehakte(hazel)noten

Bak de ui, knoflook, winterwortel, pompoen (in blokjes) en champignons ongeveer 10 minuten. Roer er een blikje tomatenpuree door en het meel. Voeg dan de groentebouillon toe, versgemalen peper en flink wat fijngeknipte zevenblad of ander kruid. Als het een dik mengsel is, in een ovenschaal doen. Bestrooi met een mengsel van havervlokken en gehakte noten. Leg er klontjes boter op of bedruppel met olijfolie. Bak een half uur op 180 °C. Variatie: pas de groente aan het seizoen aan: courgette, pastinaak, koolrabi, knolselderij enz. Alles kan, als er maar blokjes van gesneden kunnen worden.

en bieslook. Ook wat (halfgedroogde) tijmblaadjes en salie blaadjes vind ik daar. (Oh ja, ook hondsdraf staat daartussen te woekeren. Geen probleem, want ook de hondsdrafblaadjes zijn prima te gebruiken in dit recept).