

Boerenkoolpesto

Ingrediënten:

- 3 handjes verse boerenkool, zonder steel en gewassen
- 50 gram zonnebloempitten
- 50 gram geraspte parmezaanse kaas
- 1 knoflookteen
- 150 ml olijfolie
- zout en peper naar smaak
- Keukenmachine, sterke blender of staafmixer

Bereidingswijze:

Rooster de zonnebloempitten in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn. Snijd de boerenkool met een mes grof. Doe deze dan in de keukenmachine, samen met de zonnebloempitten, knoflook en olijfolie en maal dit fijn. Is het te droog? Voeg dan nog wat meer olijfolie toe. Voeg daarna de Parmezaanse kaas toe en maal dit kort mee. Proef en voeg naar smaak zout en peper toe.

Dip van geroosterde wortels

Ingrediënten voor de dip:

- 1 bos wortels
- Olijfolie
- Peper en zout
- 5 el tahin (de beste, maar niet biologische tahin koop je bij een Arabische winkel zoals Nazar in Groningen. Volgens kenners is de Arabische tahin beter dan de Turkse...)
- 50 ml wortelsap of citroensap
- Rookolie (Hanos), of olijfolie met gerookt paprikapoeder
- Een handje gele rozijnen

Ingrediënten voor de dukkah:

- Een handje walnoten
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl sesamzaad
- 1 tl korianderzaad
- Een snuf chilivlokken (eventueel)
- Peper en zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maak de wortels schoon en leg deze op een bakplaat. Besprenkel de wortels met olijfolie en bestrooi met peper en zout. Leg de bakplaat in de oven en rooster de wortels in ongeveer 30 minuten tot ze zacht en goudbruin zijn.

Als de rozijnen heel hard zijn, kun je ze even weken in wat lauwarm water.

Maak ondertussen de dukkah. Hak de walnoten in kleine stukjes en rooster deze samen met de andere ingrediënten in een droge koekenpan. Als je een vijzel of hakmolen hebt, kun je de dukkah eventueel nog iets fijner maken.

Maal met een keukenmachine of hakmolen (of vork) de wortels fijn. Voeg hier de tahin en sap aan toe en mix goed. Voeg peper en zout toe. Is de worteldip te dik? Voeg dan nog een beetje water toe.

Verdeel de dip over een platte schaal en maak met een lepel een mooi motief/kuiltjes. Besprenkel de dip met rookolie, leg de rozijnen in het midden en bestrooi met de dukkah.