



Chef-kok, kookboekauteur en delicious.friend Yolanda van der Jagt is een vrouw van weinig ingrediënten. Ze houdt van puur, simpel eten, van stoere gerechten met zo min mogelijk producten en met robuuste, eerlijke smaken. Vooral aan groenten heeft ze haar hart verpand. Geef haar winterkool, wortels, lof, sla en kruiden, citrus, linzen en spelt en ze maakt er weergaloze salades van.

YOLANDA'S STOERE KEUKEN

>weergaloze wintersalades<

Bewaargroenten als winterkool en wortels zitten vol smaak. Combineer ze met wintersla, lof, (zwarte) linzen, bloedsinaasappels, spelt, spek, gerookte spekbokking en burrata en geniet van de eenvoudige mix van deze tasty wintersalades.

RECEPTEN EN BEREIDING YOLANDA VAN DER JAGT FOTOGRAFIE ERIC VAN LOKVEN STYLING CYN FERDINANDUS PRODUCTIE TRUDELIES SCHOUTEN



>wortel + bloedsinaasappel + gember + dille<

Yolanda: 'Wortel en gember versterken elkaar in smaak. Nu de bloedsinaasappels in het seizoen zijn, doe ik ze graag in mijn salade. Maar je kunt natuurlijk ook handsinaasappels nemen.'



Yolanda: 'Als je deze dressing in de vijzel maakt, wordt hij romig en zacht. En vijzel je knoflook met wat zout, dan neemt de scherpe rauwe knoflook-smaak af.'



>venkel + belugalinzen + burrata + ansjovis <

yolanda's stoere keuken.

>rucola + veldsla + waterkers + spekbokking <



'Vervang de azijn in de dressing door tomaat. Door de royale hoeveelheid grof gehakte rucola krijg je een extra kruidige salade. Warm spekbokking heel even op in de pan, dan is het nét alsof je gerookte paling eet.'



➤ groene kool + groene olijven + cranberry's + spelt ◀

spicy wortelsalade met bloed-sinaasappel, gember en dille
lunch- of voorgerecht (4 personen) v

- 300 g regenboogwortels*, geschild
- 1 el verse gember, geschild en fijngesneden
- 2 bloedsinaasappels*, dik geschild (ook het wit eraf), in plakken
- 1 bleekselderijstengel, fijngesneden
- 4 el extra vierge olijfolie
- 10 g verse dille, geplukt
- ½ verse groene jalapeñopeper*, fijngesneden

Snijd de wortel schuin in zo dun mogelijke plakjes. Schep ze in een kom om met gember en plakken sinaasappel. Breng op smaak met zout en peper.

Schep in een schaal en verdeel de bleek-

selderij erover. Schenk er royaal olijfolie over. Strooi de verse, fijngesneden jalapeño-peper erover en tot slot de plukjes dille.

* **Regenboogwortels of oerwortels** hebben prachtige, intense kleuren. Te koop bij natuurwinkels, op boerenmarkten en bij sommige supermarkten. Vind je het lastig om wortel heel dun te snijden, gebruik dan een mandoline, te koop bij kookwinkels. Het seizoen voor **bloedsinaasappels** is van januari tot en met april. Je koopt ze bij natuurwinkels, mediterrane supermarkten of op de markt. **Jalapeñopeper** koop je bij toko's en sommige supermarkten. +

Bereiden ± 20 min.

rodekoolsalade met lof, spekjes en vijgen
bijgerecht (4 personen)

- 250 g rodekool
- 4 el rodewijnazijn
- 3 el olijfolie
- 150 g mager gerookt spek, in reepjes
- 100 g roodlof
- 150 g witlof
- 3 gedroogde vijgen, in dunne reepjes
- evt. ook nodig: mandoline*

Schaaf de rodekool op de mandoline heel fijn. Schep om met azijn, zout en peper en kneed met je handen in de rodekool. Hierdoor wordt het lekker crispy. Laat de rodekool 15 min. staan.

Verhit de olie in de koekenpan en bak het spek op middelhoog vuur bruin en knapperig.

Snijd de rood- en witlof in dunne reepjes. Schep de witlof, het spek en het spekvet door de rodekool. Breng op smaak met zout en peper. Voeg eventueel nog wat azijn toe. Verdeel de vijgen erover.

* Met een mandoline kun je heel makkelijk flinterdun schaven. Te koop bij kookwinkels. Bereiden ± 30 min.

groene kool-speltsalade met pompoenpitten en cranberry's
lunch- of maaltijdsalade (4 personen) v

De spelt moet 24 uur weken, dus begin een dag van tevoren met deze salade.

- 100 g spelt*
- 1 sjalot, fijngesneden
- 1 teen knoflook, geperst
- 3 el balsamico-azijn
- 6 el extra vierge olijfolie
- ½ groene kool
- 150 g groene olijven, grof gehakt
- 75 g gedroogde cranberry's
- 100 g pompoenpitten, geroosterd
- 20 g peterselie, grof geplukt

Week de speltkorrels 24 uur in koud water.

Spoel de spelt, zet in een pan met ruim water en wat zout op, breng het aan de kook en kook in 1 uur gaar.

Meng intussen de sjalot en knoflook met de azijn en laat 5 min. marineren. Roer dan de olie erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Snijd de kool in vieren, verwijder de harde kern en snijd hem dan in hele dunne reepjes. Giet het kookvocht van de spelt af en schep de warme spelt door de rauwe kool.

Voeg de olijven, cranberry's en pompoenpitten toe. Breng op smaak met zout en peper en strooi de peterselie erover.

* Spelt als hele graankorrel koop je bij molenwinkels, natuurwinkels en sommige supermarkten.

Bereiden ± 65 min.

spelt voorkoken kan ook

Je kunt ook de spelt de dag ervoor al koken. Laat afkoelen en bewaar koel en afgesloten. Bak de spelt in wat olijfolie in een koekenpan tot het warm is en meng dan door de kool.

kruidige winterpanzanella met gerookte spekbokking

lunchgerecht (4 personen)

- 200 g zuurdesembrood
- 8 el extra vierge olijfolie
- 3 el verse oregano
- 200 g tomatenblokjes (blik)
- 75 g waterkers of winterpostelein, geplukt en gewassen
- 40 g veldsla, geplukt en gewassen
- 40 g rucola, grof gehakt
- 10 g verse munt, topjes geplukt
- 20 g peterselie, grof gehakt
- 150 g gerookte spekbokkingfilet*, op kamertemperatuur

Verwarm de oven voor op 175°C. Scheur het brood in stukjes en schep op een bakplaat om met 1 el olie. Verdeel het gelijkmatig over de bakplaat. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en rooster de broodcroutons in 8-10 min. goudbruin en krokant.

Verhit 2 el olie in een steelpan, voeg de oregano toe. Bak 2 seconden, voeg de tomaat toe en stooft die 10 min. Breng op smaak met zout en peper. Schep in een kom de kruiden en sla door elkaar. Strooi de croutons erover, verdeel de vis in stukken en leg erop.

Klop de restende olie door de tomaat en schep de tomatendressing over de salade.

* Spekbokking is gerookte haring, te koop bij viswinkels en op de markt. Bereiden ± 15 min. / oven ± 10 min.

linzen-venkelsalade met ansjovisdressing en burrata

voor- of lunchgerecht (4 personen)

Dragon en venkel geven een heerlijke anijssmaak, super in combinatie met de knoflook-ansjovisdressing, aardse linzen en frisse burrata.

- 200 g belugalinzen*
- 7 ansjovisfilets (liefst uit het zout)
- 1 teentje knoflook, geperst
- sap van ½ citroen
- 6 el extra vierge olijfolie
- 2 middelgrote venkelknollen, schoongemaakt
- 2 el dragon*, fijngesneden
- 4 burrata*, uitgelekt
- ook nodig: vijzel en mandoline

Kook de linzen in ruim water met zout in 22-25 min. beetgaar. Giet het kookvocht af.

Stamp de ansjovis in de vijzel tot een gladde pasta. Voeg de knoflook toe en stamp weer fijn. Voeg dan het citroensap en de olie toe en klop door elkaar. Breng op smaak met zout en vers gemalen peper en schep de dressing door de warme linzen.

Schaaf op de mandoline de venkel in dunne plakjes en meng met de linzen.

Pluk de groene toppen van de venkel en strooi samen met de dragon over de salade. Serveer met de burrata. Schenk er eventueel nog wat olijfolie over.

* **Belugalinzen** koop je bij de natuurwinkel, Italiaanse delicatessenwinkels en online.

Het zijn kleine zwarte stevige linzen. +

Dragon is te koop bij ruim gesorteerde groentewinkels en sommige supermarkten.

Burrata is een zusje van mozzarella, maar nog romiger en verfijnder van smaak. Te koop bij kaaswinkels en sommige supermarkten.

Bereiden ± 30 min. d.

