

Winterpostelein van De Beersche Hoeve

De allereerste winterpostelein is afgelopen week geoogst op Odin boerderij De Beersche Hoeve en verkrijgbaar in de Odin winkels! De smaak van postelein is fris en heeft iets licht pittigs. Omdat de textuur zo zacht is, kun je postelein het beste kort verwarmen of rauw gebruiken, dan komt de groente het beste tot haar recht.

Winterpostelein en zomerpostelein

Het is een beetje verwarrend die twee soorten. De meest gangbare soort is zomerpostelein en groeit vliegenvlug, maar verlept helaas ook snel. Dat betekent snel opeten na aankoop en niet te lang in de koelkast laten liggen. De tweede soort is de wintervariant, deze blaadjes zijn geel en het blad is groter, bijna als veldsla. Hoewel de soorten veel gelijkenissen hebben, zijn het twee totaal verschillende planten.



We hebben alvast een lekker en makkelijk recept om te maken:

Winterposteleinsalade met hazelnotenpesto

Winterpostelein met mozzarella en zelfgemaakte pesto van hazelnoten.

- 100 g winterpostelein (evt te vervangen voor veldsla)
- 100 g mozzarella
- 50 g gepelde hazelnoten
- 1 teen knoflook
- een paar takjes verse peterselie
- 1,5 dl noten of olijfolie
- zeezout
- 1 tl balsamico

Winterpostelein wassen indien nodig, uit laten lekken en uitspreiden op een platte schaal. Mozzarella in plakjes snijden en op de winterpostelein verdelen. Overige ingrediënten zeer fijn hakken en mengen. Of de ingrediënten tot pesto malen in een vijzel of keukenmachine. Bij gebruik van een vijzel, noten eerst fijn hakken. Deze pesto is ook lekker bij gebakken groenten.

Tip: Zelfgemaakte pesto is enkele weken houdbaar. Je kunt dus ook een grotere hoeveelheid in één keer maken. Zorg dat er altijd een laagje olie op de pesto staat.