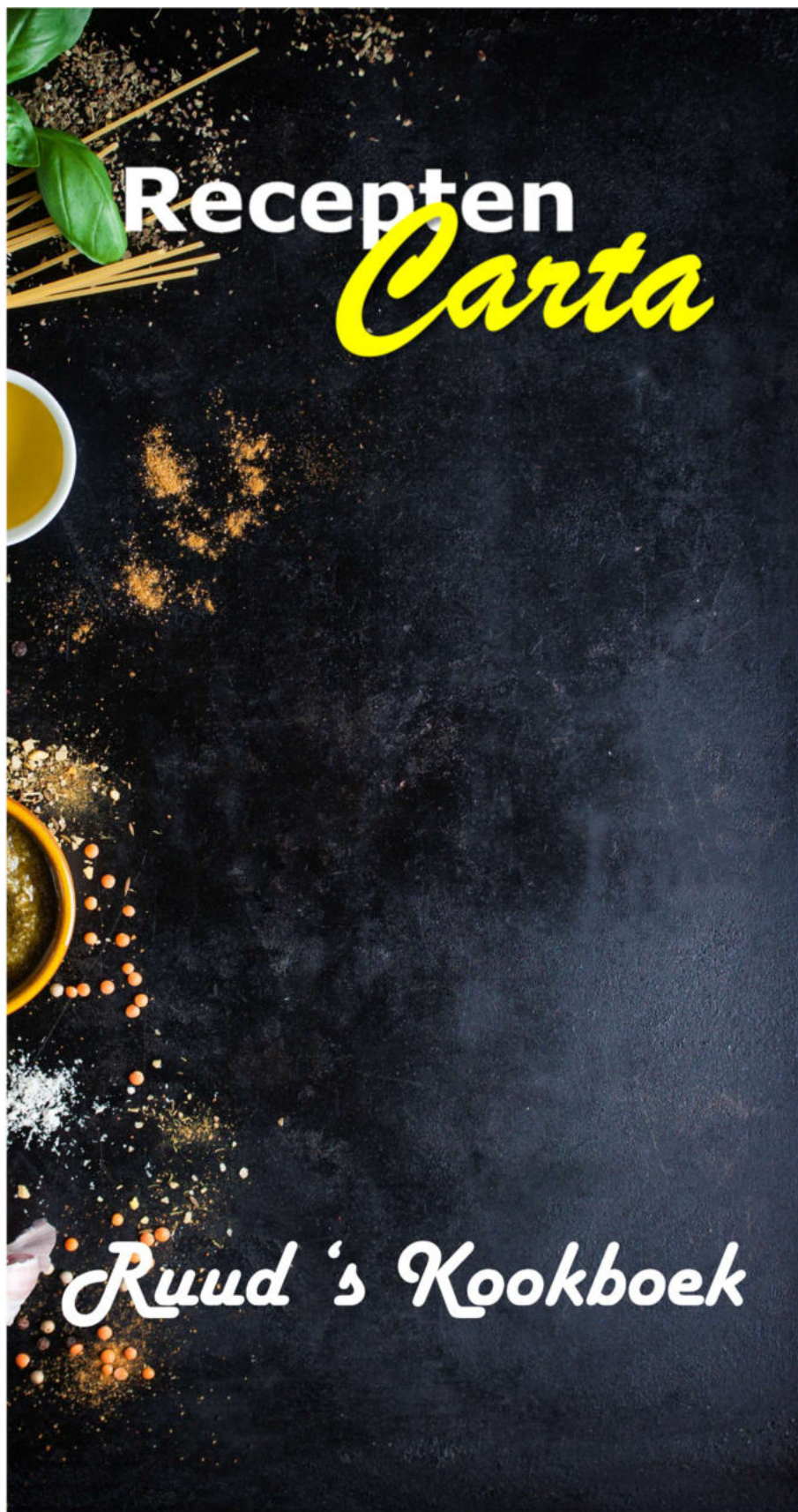




38 radijsfamilierecepten
(Carta2007-Akki)

Inhoudsopgave.

1. Algemene informatie rettich, ramanas, radijs, mierikswortel, wasabi
2. Atjar Rettich
3. Driekleuren groenterrine
4. Driekleurensla
5. Fladderende vlinder (kindergerecht)
6. Gestoofde rettich met peterselie
7. Groentenroerei (revueltos) met rettichsalade
8. Huzarensalade
9. Indische salade van snijbonen en ijsbergsla
10. Kaasfondue met tomaten
11. Ketchup van Ramanas
12. Lobak sambal tjoeka (sambal van lobaks, rettich of ramanas)
13. Nieuwsgierige rups (kindergerecht)
14. Pastinakensalade
15. Piepende muizen (kindergerecht)
16. Pittige rettichsalade
17. Radijshapjes
18. Radijssalade met sinaasappel en abrikozen
19. Radijssoep
20. Ramanas in het zuur
21. Relish van ramanas
22. Rettich- of rammenassalade
23. Rettich-kaassalade
24. Rettich-walnoot tappenade
25. Rettich carpaccio
26. Rettich en prei garnering
27. Rettich met mosterdmayonaise
28. Rettichboter
29. Rettichcarpaccio
30. Rettichsaus
31. Salade Niçoise met raapsteeltjes
32. Tomatensalade met radijs en gorgonzoladressing
33. Vis in 't water (kindergerecht)
34. Witlofsalade met ramanas en appel
35. Witlofsla met radijs
36. Wortelsalade met radijs
37. Wortelsoep met rettich
38. Zomersalade met radijs en zure room

Algemene informatie rettich, ramanas, radijs, mierikswortel, wasabi

Menugang	Informatie	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	n.v.t.	Type	n.v.t.	Slank	Nee
Bron	Akki			Sterren	

Ingrediënten

rettich
ramanas
radijs
mierikswortel
wasabipasta (tube)



Bereiding

Rettich, ramanas, radijs en mierikswortel smaken ongeveer hetzelfde.

De een is scherper dan de ander.

Mierikswortel wordt ook in potjes verkocht.

Wasabipasta wordt in de meeste gevallen gemaakt van een groene radijs.

In veel recepten zijn ze uitwisselbaar.

Als er in een recept weinig van deze groente wordt gebruikt en je hebt het niet in huis, vervang het dan door wasabipasta of een scherpe mosterd (Dijon mosterd).

Was de rettich, ramanas of mierikswortel, snijd ze in schijfjes (dik of dun) en kook ze in water met een snufje zout beetgaar.

Rauw geraspt met allen wat zout is ook lekker.

Geef een eenvoudige kaas- of kerriesaus bij deze groente.

De gekookte rettich is ook goed samen met een andere groente te combineren.

De rettich krijgt een andere, pittiger smaak als u de beetgaar gekookte rettichschijven in olie bakt en met kruidenzout bestrooit.

Past bij vlees, gekookt rundvlees, rosbief, ham, worstjes.

Bij salades komkommer, tomaat, vlees, vis en bij gekookte vis.

Koken maakt de smaak flink milder.

Atjar Rettich

Menugang	Bijgerecht	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Indisch	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	indo-recipes.nl, frouke			Sterren	

Ingrediënten

4 kleine rettichs
suiker naar smaak
5 dl. azijn
zout



Bereiding

Snijd de rettichs in dunne schijfjes en bestrooi met zout.
Vermeng de azijn met zout en suiker naar smaak en giet deze saus over de rettich.
Laat dit goed intrekken voor u de acar serveert.

Driekleuren groenterrine

Menugang	Bijgerecht	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Koken in oven	Slank	Nee
Bron	tournedos.nl, Sanne			Sterren	

Ingrediënten

10 grote groene koolbladeren (100 g)
zout
250 g broccoli in roosjes
250 g rettich of ramanas
frituurolie
2 gele paprika's
25 g boter of margarine
3 eieren
6 el slagroom
6 el geraspte oude kaas
zout
peper
1 el maïzena

Bereiding

20 minuten + 1,5 uur oven.
Van koolbladeren nerven verwijderen.
In ruim kokend water met 1/2 el zout in 7 min. gaarkoken.
Uit pan scheppen (kookvocht bewaren) en op schone theedoeken leggen.
Cakevorm (inh. 1 l) invetten.
Vorm bekleden met overhangende koolbladeren.
Oven voorverwarmen op 200°C.
In zelfde kookwater achtereenvolgens broccoliroosjes in 5 min., rettich in 7 min. gaarkoken.
Frituurolie verhitten tot witte damp ontstaat (175°C).
Paprika's 4 min. frituren en laten afkoelen.
Paprika's ontvellen en zaadlijsten verwijderen.
Paprika's, broccoli en rettich een voor een pureren.
Alle groenten na pureren in schone theedoek scheppen en heel goed uitknijpen.
Maïzena met 1 el koud water gladroeren.
Aan ELKE groente toevoegen: 1 ei, 2 eetl. slagroom, 2 eetl. kaas, peper en zout.
Door rettich- en paprikamengsel helft van het maïzenapapje roeren.
Beide mengsels al roerend verwarmen tot ze gebonden zijn.
In cakevorm achtereenvolgens verdelen: broccoli (2 eetl achterhouden), helft van paprika, rettich, rest van paprika.
Bestrijken met rest van broccoli.
Bladeren dichtvouwen.
Bedekken met alufolie.
Gaatjes erin prikken.
Vorm in braadslede zetten.
Vullen met kokend water tot 2 cm onder de rand.
In midden van oven in 1,5 uur stevig laten worden.
Laten afkoelen.
Terrine voorzichtig op platte schaal keren. In plakken snijden.
Deze terrine is zowel warm als koud lekker.

Driekleurensla

Menugang	Salades	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	keukentips.nl			Sterren	

Ingrediënten

1 rettich of ramanas
1 kleine komkommer
4 tomaten
2 groene paprika's
wat slabladeren
6 el olie
2 el azijn
peper
azijn
1 sjalotje
2 el gehakte bieslook

Bereiding

Voor 4 personen.
Was de slabladeren en laat ze uitlekken.
Schil de rettich en schaaf deze in plakjes.
Schil de komkommer en schaaf ook deze in dunne plakjes.
Ontvel de tomaten en snijd deze in plakjes.
Maak de paprika's schoon en snijd ze in kleine reepjes.
Leg de slabladeren op een platte schaal en leg er de plakjes rettich, komkommerbalkjes, tomatenplakjes en de paprikareepjes er naast elkaar bovenop.
Pel het sjalotje en snipper deze fijn.
Roer in een kom de olie, azijn, peper en het sjalotje door elkaar en giet de dressing over de salade.
Strooi tenslotte de bieslook over de salade.

Fladderende vlinder (kindergerecht)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Europees
Bron www.tivall.nl

Soort Vleesvervanger
Type Koken

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

4 AH Tivall Worstjes (1 bakje bevat 5 stuks)
150 g geribbelde aardappelplakjes (zakje)
3 eetlepels heldere tuinkruidendressing
8 radijsjes
stukje komkommer
4 worteltjes
blaadjes sla, bijv. little gem en lollo biondo
Garnering:
haricots verts
doperwten
ketchup



Bereiding

Voor 4 kinderen. Voorbereidingstijd: ± 10 minuten. Bereidingstijd: ± 5 minuten.
Kook de aardappelplakjes beetgaar; laat ze afkoelen en meng ze met de dressing.
Maak de radijsjes, komkommer en worteltjes schoon en snijd ze in dunne plakjes.
Verwarm de worstjes 2-3 minuten in heet water.
Leg op elk bord 4 slabladeren in de vorm van een vlinder.
Leg de worstjes in het midden en de plakjes aardappelsalade een beetje over elkaar ernaast (bovenste helft).
Verdeel de plakjes radijs, wortel en komkommer over de hele vleugel.
Maak voelspriten en oogjes van de boontjes en de doperwten en een mondje van ketchup.

Variatietip: Vervang de aardappelsalade door pastasalade.

Gestoofte rettich met peterselie

Menugang	Bijgerecht	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Stoven	Slank	Nee
Bron	odin.nl			Sterren	

Ingrediënten

1 rettich of ramanas
1 bosje peterselie
klontje boter
1 el tahin (sesampasta)
1 tl citroensap
zout
evt. 1 tl vers geraspte gemberwortel of
1 teen knoflook, geperst

Bereiding

Voor 2 personen.

Was de rettich en snijd de wortel in plakjes van ongeveer 2 centimeter dik.

Stoof de rettich in een laagje water in ongeveer 5 tot 10 minuten beetgaar.

Giet het kookvocht af en stoof de gekookte rettich nog een paar minuten in boter met een snufje zout en evt. gem-berwortel of knoflook.

Meng tahin met ci-troensap en fijngehakte peterselie en roer dit door de rettich.

Heerlijk als bijgerecht bij bijvoorbeeld een gekookte graansoort.

Ook lekker met stukjes olijven en tomaat er door.

Groentenroerei (revueltos) met rettichsalade

Menugang	Voorgerecht	Soort	Eiergerechten	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Bakken	Slank	Nee
Bron	BBC			Sterren	

Ingrediënten

Voor het roerei:

500 g warmoes, snijbiet

2 el olijfolie

4 teentjes knoflook, fijngesneden

zout en versgemalen peper

6 eieren

kleine handvol platte peterselie

Voor de rettichsalade:

2 baby rettich, geschild

een paar radijsjes

1 paar baby raapjes, geschild

250 g Indiaas mostardblad

sap van een ½ citroen

3-4 el extra virgin olijfolie

Voor het serveren:

4 sneden geroosterd bruin brood, zonder korst

1 teentje knoflook, doorgesneden

olijfolie voor de pan

Bereiding

4 personen. Bereiding: 30 min.

Breng zout water aan de kook. Snij het blad van de stelen, en snij de stelen in 1 cm stukjes.

Blancheer de bladeren 2 min., afkoelen in ijswater. In het zelfde water de stelen beetgaar koken en afkoelen in ijswater.

Verwarm de olie op een middelmatig vuur. Bak de knoflook goudkleurig. Voeg de stelen toe en breng op smaak met zout en peper. Roerbak 5 min. Snij de bladeren grof en voeg ze toe. Bak nog 2 min. op een laag vuur.

Breek en klop de eieren en voeg ze aan de snijbiet toe. Roer constant en langzaam tot het ei naar je smaak voldoende is gestold.

Voor de salade snij je de groenten met een mandoline. Doe de groenten 10 min. in ijswater en laat daarna goed uitlekken. Doe ze in een kom met de mosterdbladeren.

Maak een dressing van citroensap, zout en olie. Meng dit met de salade. Leg wat salade aan een kant van vier borden.

Wrijf de toast in met knoflook en leg ze naast de salade. schep het roerei op het brood.

Huzarensalade

Menugang	Salades	Soort	n.v.t.	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Koken	Slank	Nee
Bron	De Keurslager (aangepast)			Sterren	5

Ingrediënten

250 g hamblokjes (Vivera, Jumbo)
500 g nieuwe aardappels in blokjes van 1cm
100 g diepvriesdoperwten (of gesneden peultjes)
4 grote zoetzure augurken in piepkleine blokjes
1 zoetzure appel, geschild en in blokjes van 1cm
2 el zilveruitjes of 2 extra augurken
1 el kappertjes
2 hardgekookte eieren
8 el goede mayonaise
1 el witte balsamicoazijn
zout en versgemalen peper
Voor eventuele decoratie:
plakjes komkommer, tomaat, radijs hardgekookte eieren,
rolletjes ham of pastrami Amsterdamse uien,
augurkjes



Bereiding

4 personen. Bereidingstijd: circa 25 minuten.
Breng de aardappelblokjes aan de kook in ruim water met zout en laat ze niet langer dan 2 minuten koken.
Giet de blokjes af en spreid ze uit op een schoon dienblad om goed en gelijkmatig af te koelen.
Giet kokend water op de doperwtjes en laat zo 5 minuten staan.
Giët af en leg ze bij de aardappelblokjes.
Als de aardappelblokjes en doperwten goed zijn afgekoeld kunnen ze met de ham, augurk, appel, zilveruitjes en kappertjes in een grote kom met elkaar vermengd worden.
Snijd de eieren door en haal het eigeel eruit.
Vermeng in de keukenmachine het eigeel met de mayonaise, azijn, peper en zout tot een smeūige gele saus (bij gebrek aan handige machine kan dit ook met de hand geprakt en geklopt worden).
Snijd het eiwit in kleine blokjes en vermeng die samen met de saus door de aardappelsalade.
Maak op een grote schaal de salade mooi op en decoreer naar eigen smaak met plakjes rauwkost, eieren, enz.

Indische salade van snijbonen en ijsbergsla

Menugang	Salades	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Indisch	Type	Koken	Slank	Nee
Bron	genietenvanvers.nl			Sterren	

Ingrediënten

200 gram snijbonen
½ rettich of ramanas
2 tomaten
½ krop ijsbergsla
sap van ½ citroen
1 teentje knoflook
1 tl sambal
1 el ketjap
1 el zonnebloemolie
zout, peper
2 el seroendeng

Bereiding

Snij de snijbonen in schuine stukken en kook ze in wat water met zout beetgaar.
Spoel ze koud af en laat ze uitlekken.
Schil intussen de rettich en snij hem in stukjes.
Snij de tomaten in plakjes en de ijsbergsla in reepjes.
Klop een dressing van het citroensap, de uitgeperste knoflook, de sambal, de ketjap, de olie en wat zout en peper.
Leg de ijsbergsla onderin een lage, brede schaal.
Verdeel daar de snijbonen, de stukjes rettich en de plakjes tomaat over.
Druppel de dressing erover en bestrooi de salade met seroendeng.

Kaasfondue met tomaten

Menugang	Fondue	Soort	Kaas	Snel	Ja
Keuken	Italiaans	Type	Koken	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 2 personen:

1 pak gezeefde tomaten
100 gram Pardano, geraspt
100 gram Parmezaanse kaas, geraspt
100 gram Gruyère of Emmentaler, geraspt
peper uit de molen
een teentje knoflook
verse Italiaanse kruidenmix, fijngehakt
1 afgestreken el maïzena
2 el kirsch
ciabatta
zilveruitjes en augurkjes
komkommer en radijsjes
even geblancheerde bleeksederij in stukjes
even geblancheerde brocolliroosjes

Bereiding

Bereiding 10 tot 20 minuten.

Verhit de gezeefde tomaten in een kaasfonduepan tot die door en door warm is maar niet kookt. Draai het vuur laag en laat de kaas in de tomaten smelten, blijf goed roeren en let op dat de massa niet gaat koken. Pers er een teen knoflook boven uit, roer de kruiden erdoorheen en maak op smaak met peper. Roer als laatste de met kirsch aangelengde maïzena erdoor en zet het op de spiritusbrander (lage stand!).

Serveer met sneetjes ciabatta en zet in aparte schaaltes alle groentjes erbij, die je naar eigen smaak in de fondue kunt dopen of er apart bij kunt eten.

Ketchup van Ramanas

Menugang	Saus, dressing, chutney, inmake	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Fusion	Type	Koken	Slank	Nee
Bron	Inmaken en bewaren.			Sterren	

Ingrediënten

500 g ramanas
2 dl azijn
100 g bruine basterdsuiker
100 gr rozijnen
1 groene Spaanse peper
2 tomaten
1 dikke ui
foelie
pijpkaneel
peperkorrels
chilipoeder
zout

Bereiding

Voor 2 à 3 potjes.
Schil de ramanas en rasp ze zeer fijn.
Snijd de Spaanse peper fijn, snijd de ui fijn.
Ontvel de tomaten en snijd ze in blokjes.
Zet alles samen op en kook het zachtjes tot de groenten gaar zijn.
Kook zonodig het vocht wat in.
Pureer de saus.
Doe het heet in potten.

Lobak sambal tjoeka (sambal van lobaks, rettich of ramanas)

Menugang	Bijgerecht	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Indisch	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	tournedos.nl, Menno			Sterren	

Ingrediënten

5-6 lobaks, rettich of ramanas

2 sjalotten

2 rode lomboks

3 tl rietsuiker

1 tl zout

4 el azijn

Bereiding

Voor 4 personen, 20 minuten.

Schrap de lobaks en snijd ze in dunne ronde schijfjes.

Pel de sjalotten, ontpit de lomboks en snijd ze fijn.

Doe in een diepe kom de suiker, zout, sjalotten, lomboks en azijn.

Giet dit mengsel over de lobaks.

Laat het een paar uur afgesloten staan.

Nieuwsgierige rups (kindergerecht)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Europees
Bron www.tivall.nl

Soort Vleesvervanger
Type Koken-bakken

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

20 AH Tivall Balletjes (1 bakje bevat 14 stuks)

100 g broccoli

8 radijsjes

4 worteltjes

150 g wilde & witte rijst

zout

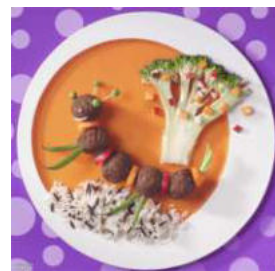
4 eetlepels olie

Garnering:

haricots verts

doperwten

mayonaise (tube)



Bereiding

Voor 4 kinderen. Voorbereidingstijd: + 5 minuten. Bereidingstijd: + 15 minuten.

Maak de broccoli schoon en snijd er 4 plakken van.

Maak de radijsjes en worteltjes schoon en snijd de helft in plakjes en de rest in heel kleine blokjes.

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Kook de broccoli in ong. 5 minuten beetgaar.

Verhit de olie en bak de balletjes in 4-5 minuten bruin.

Af en toe omkeren.

Leg de balletjes om en om met plakjes wortel en radijs op de borden.

Maak ogen en voelsprietten van spaghetti en doperwten, het neusje en de mond met mayonaise en poten van de boontjes.

Verdeel de rijst aan de onderkant.

Verdeel de plakken broccoli en bestrooi deze met de blokjes radijs en wortel.

Variatietip: Vervang de rijst door gebakken rösti.

Pastinakensalade

Menugang	Salades	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	WDR Service	Zeit	Essen & Trinken	Sterren	

Ingrediënten

400 g pastinaken
2 stevige zure appels
1 citroen, sap van
250 g veldsla
250 g yoghurt
2 el koolzaadolie
1 el ramanas poeder of verse geraspt
zout
peper

Bereiding

De pastinaken dun schillen en grof raspen.
Appels wassen en julienne snijden.
Veldsla wassen en drogen.
Vermeng dit.
De yoghurtdressing maken door yoghurt, olie, citroensap, ramanas glad te roeren, en op smaak te brengen met peper en zout.
Meng de dressing door de salade.
Serveren met roggebrood of zwart roggebrood.

Piepende muizen (kindergerecht)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vleesvervanger	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Bakken	Slank	Nee
Bron	www.tivall.nl			Sterren	

Ingrediënten

20 AH Tivall Nuggets (+ 2 bakjes van 180 g)

20 radijsjes

20 gekleurde strikjespasta

200 g schelpjespasta

75 g sla, bijv. lollo biondo

bieslooksprietjes

4 eetlepels olie

Garnering:

mayonaise en ketchup (tube)



Bereiding

Voor 4 kinderen. Voorbereidingstijd: ± 5 minuten. Bereidingstijd: ± 15 minuten.

Was de radijsjes.

Snijd aan de onderkant een stukje van de radijsjes (staarten).

Snijd de rest van de radijsjes in plakjes voor de salade.

Kook beide pastasoorten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Verhit de olie en bak de nuggets in 2-3 minuten bruin.

Af en toe omkeren.

Snijd de nuggets aan één kant in en steek in elke nugget een pastastrikje als oortjes.

Leg de radijsstaartjes aan de achterkant.

Maak oogjes van mayonaise en snorharen en neusjes van bieslook en ketchup.

Maak onderaan de borden een bloemenweitje van sla, plakjes radijs, bieslook en pastaschelpjes.

Variatietip:

Vervang de sla en de schelpjespasta door gekookte spinazie met fijngehakt ei en aardappelpuree met kaas.

Pittige rettichsalade

Menugang	Salades	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Internationaal	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	AH			Sterren	

Ingrediënten

1/2 rettich (groente)
1/2 bosje radijs
1/2 el grove mosterd
2 el olijfolie extra vierge
1 el walnootolie
1 el witte-wijnazijn
1/2 tl vloeibare honing
50 g gezouten macadamianoten, grofgehakt
1 plakje bakbacon, in reepjes



Bereiding

Voor 4 personen, 30 minuten.

Rettich schillen en met scherp mes of kaasschaaf in flinterdunne plakken snijden.

Radijs schoonmaken en ook flinterdun snijden.

Dressing kloppen van mosterd, olie en azijn en op smaak brengen met honing, zout en peper.

Plakjes rettich dakpansgewijs op vier borden rangschikken.

Radijsplakjes erover verdelen.

Mosterddressing over rettich en radijs druppelen en smaken 20 min. laten intrekken.

In droge koekenpan noten kort roosteren en op bord laten afkoelen.

Baconreepjes in koekenpan uitbakken.

Noten en bacon over salade strooien.

Tip

Alternatief voor rettich: flinterdunne plakjes koolrabi (rauw of beetgaar gekookt) of dingeschaafde rauwe venkel combineert ook prima met de dressing en radijs.

Radijshapjes

Menugang	Hapjes	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Internationaal	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	keukentips.nl			Sterren	

Ingrediënten

1 bakje tuinkers
100g zachte roomkaas (Mon Chou)
2 el melk
1 el geraspte mierikswortel
zout
peper
1 bosje radijs
5 sneetjes roggebrood

Bereiding

Voor 4 personen, 15 minuten.
Knip de tuinkers van het bedje, houdt wat apart voor de garnering en doe de rest in een kom.
Voeg de roomkaas, melk en mierikswortel toe en roer alles goed door elkaar.
Breng het mengsel op smaak met peper en zout.
Was de radijsjes en snijd ze in dunne plakjes.
Besmeer de sneetjes roggebrood met het roomkaasmengsel en snijd elk sneetje in vier vierkantjes.
Garneer met de plakjes radijs en de achtergehouden tuinkers.

Radijssalade met sinaasappel en abrikozen

Menugang	Salades	Soort	Fruit	Snel	Nee
Keuken	Internationaal	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	AH			Sterren	

Ingrediënten

6 gewelde abrikozen (zakje à 200 g)
1 bosje radijs (ca. 175 g)
1 eetlepel witte-wijnazijn
4 eetlepels olijfolie (extra vierge)
zout
(versgemalen) peper
2 el pijnboompitten
4 teentjes knoflook
3 sinaasappels



Bereiding

Voor 4 personen, 30 minuten.
Abrikozen in reepjes snijden.
Radijsjes schoonmaken, wassen en droogdeppen met keukenpapier.
Radijsjes in dunne plakjes snijden.
In kom azijn, 3 eetlepels olie, zout en peper door elkaar roeren.
Radijs erdoor scheppen en ca. 20 minuten laten intrekken.
Intussen in droge koekenpan pijnboompitten licht goudbruin roosteren.
Knoflook pellen en in plakjes snijden.
Boven kom sinaasappels dik schillen tot op vruchtvlees en partjes tussen vliesjes uitsnijden.
Opgevangen sap door radijs roeren.
Radijs, abrikozen en sinaasappelpartjes door elkaar roeren.
Salade over vier bordjes verdelen.
In pannetje 1 eetlepel olie verhitten.
Plakjes knoflook snel licht goudbruin bakken.
Knoflook en pijnboompitten over salade verdelen.

Radijssoep

Menugang Soepen
Keuken Internationaal
Bron thegreenery.com

Soort Groenten
Type Koken

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1 bosje radijs
1 sjalotje
2 el olie
2 el bloem
¾ liter groentebouillon
1½ deciliter room



Bereiding

Voor 4 personen.

Hak het groen van de radijs fijn.

Fruit 1 gesnipperde sjalot in 2 el olie.

Roer er 2 el bloem bij en laat kort garen.

Voeg in beetjes, al roerende, ¾ l bouillon (1½ blokjes) toe, tot een gebonden soep ontstaat.

Roer het groen erbij en laat nog 5 minuten pruttelen.

Pureer de soep, roer er 1½ deciliter room door en breng op smaak met zout en peper.

Snijd 10 radijsjes klein en verdeel ze over de soepkommen.

Schep de soep erop en garneer met de rest van de radijs.

Ramanas in het zuur

Menugang	Bijgerecht	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Fusion	Type	Inmaken	Slank	Nee
Bron	Inmaken en bewaren.			Sterren	

Ingrediënten

ramanas

zout

azijn

foelie

peperkorrels

selderijgroen

lavasblad

tijm

naar wens suiker of zoetstof

Bereiding

Schil de ramanas en rasp hem.

Bestrooi hem met zout en laat het enkele uren staan.

Laat het uitlekken.

Leg het in een pot met de kruiden.

Overgiet het met azijn.

Naar wens kan men suiker of zoetstof toevoegen.

Relish van ramanas

Menugang	Saus, dressing, chutney, inmake	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Fusion	Type	Koken	Slank	Nee
Bron	Inmaken en bewaren.			Sterren	

Ingrediënten

500 g ramanas

2 dl azijn

200 g suiker

2 sjalotjes of 1 ui

verse tuinkruiden (naar keuze: Hollandse, Franse of Italiaanse)

2 gemberbolletjes

100 g rozijnen

Bereiding

2 à 3 potjes.

Schil de ramanas en rasp ze grof.

Zet de azijn op met de suiker en verwarm dit tot de suiker is opgelost.

Snijd de sjalotten of de ui in blokjes.

Hak de tuinkruiden fijn.

Bij gebrek aan verse kruiden kan men ook gedroogde nemen.

Verwarm de ramanas, sjalotten en tuinkruiden zachtjes in de stroop, ongeveer 15 minuten.

Was de rozijnen, snijd de gember fijn.

Voeg beiden toe en verwarm het samen nog 15 minuten.

Kook zonodig het vocht nog wat in.

Doe het heet in de potten.

Rettich- of rammenassalade

Menugang	Bijgerecht	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	odin.nl			Sterren	

Ingrediënten

rettich of rammenas

citroensap

2 el fijngehakte peterselie

ongeveer 1 dl zure room en/of yoghurt

peper en zout

Bereiding

Voor 2 personen.

Rettich of rammenas wassen (hoeft niet geschild te worden), in dunne reepjes snijden of raspen.

Meng peterselie door rettich en roer de zure room erdoor.

Op smaak brengen met citroensap, peper en zout.

Ook lekker met een geraspte wortel erdoor.

Rettich-kaassalade

Menugang	Salades	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Internationaal	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	tournedos.nl, Ineke			Sterren	

Ingrediënten

300 g rettich of ramanas
250 g Emmentaler
125 ml zure room
1 eetlepel pesto
2 eetlepels mayonaise
2 eetlepels fijngeknipt bieslook
zout
peper

Bereiding

Voor 4 personen.
Schil de rettich en snijd deze in kleine blokjes.
Snijd de kaas in blokjes.
Roer een sausje van de zure room met de pesto, de mayonaise en het bieslook.
Scheep de rettich, de kaas, en zout en peper naar smaak erdoor.

Serveertip: 8 pistolets: snijd de broodjes open en schep de salade ertussen. Serveer direct.

Rettich-walnoot tapenade

Menugang	Saus, dressing, chutney, inmakei	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Internationaal	Type	Pureren	Slank	Nee
Bron	Akki			Sterren	

Ingrediënten

150 g rettich of ramanas

25 g walnoten

2 el walnootolie

2 el water

1 el melk, room of mayonaise

1 tl aromaat, afgestreken

wat vergemalen peper

Bereiding

Pureer alle ingrediënten in een foodprocessor.

Afhankelijk van waar je de tapenade bij wilt gebruiken kies je voor melk, room of de mayonaise.

De tapenade wordt vrij dik, maar later komt er vocht vrij: even omscheppen voor het serveren.

Tip

Ook als broodbeleg te gebruiken of op toast met beleggen kaas.

Rettich carpaccio

Menugang	Voorgerecht	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	Italiaanse gerechten			Sterren	

Ingrediënten

1 rettich
4 radijsjes
40 g Pecorino Romano (geitenkaas)
3 el olijfolie
peper en zout
6 blaadjes munt
2 el bieslook

Bereiding

Voor 4 personen. 30 minuten.
Schil de Rettich en schaaf het in dunne plakjes.
Radijsjes wassen en in zeer kleine blokjes snijden.
Kaas in kleine stukjes schaven.
Plakjes rettich op 4 bordjes rangschikken.
Tussentijds met olijfolie besprenkelen en bestrooien met zout en peper.
Kaas in midden op rettich rangschikken.
Stukjes radijs erover strooien.
Bieslook eroverheen fijnknippen.
Garneren met kruizemunt.
Tot serveren afgedekt in de koelkast plaatsen.

Rettich en prei garnering

Menugang	Saus, dressing, chutney, inmake	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Koken	Slank	Nee
Bron	lifeandcooking.nl			Sterren	

Ingrediënten

0.5 rettich
1 mespuntje kurkuma
2 el suiker
1 dl witte azijn
50 g jonge prei scheutjes
10 blaadjes basilicum
10 blaadjes munt
1 el zwarte sesamzaadjes

Bereiding

15 minuten.
Snijd de rettich in dunne reepjes.
Kook de azijn met de kurkuma en suiker en giet dit over de rettich reepjes.
Laat de rettich afkoelen (marineren) in het vocht.
Giet als de rettich koud is het vocht af en meng de prei scheutjes, sesamzaadjes en gesneden verse kruiden erdoor.

Rettich met mosterdmayonaise

Menugang	Salades	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	Akki			Sterren	

Ingrediënten

1 rettich

0.5 bosje bieslook

2 el Calvé Grove Mosterd

3 el Calvé Mayonaise

zout, peper

Bereiding

Maak de rettich schoon en snijd hem in reepjes (=julienne).

Hak de bieslook fijn.

Meng in een kommetje de mosterd door de mayonaise met 2 eetlepels water.

Meng alles door elkaar en breng de salade op smaak met zout en peper.

Rettichboter

Menugang	Saus, dressing, chutney, inmakei	Soort	Groenten
Keuken	Duits	Type	Mengen
Bron	marions-kochbuch.de		

Snel	Nee
Slank	Nee
Sterren	

Ingrediënten

1 ei, hardgekookt
125 g boter
1 el rettich, geraspt
zout
cayennepeper
1 bieslook, fijngesneden
1 peterselie, fijngesneden



Bereiding

Eigeel, zachte boter en rettich dooreen roeren.
Eiwit in kleine stukjes hakken.
Eiwit, bieslook en peterselie erdoor roeren.
Breng op smaak met zout en cayennepeper.
In de koelkast laten opstijven.

Rettichcarpaccio

Menugang	Voorgerecht	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	tournedos.nl, viloet			Sterren	

Ingrediënten

1 rettich of ramanas
4 radijsjes
40 gr pecorino romano (Italiaanse schapekaas)
3 eetlepels olijfolie
peper, zout
25 sprietjes bieslook
6 toefjes kruizemunt

Bereiding

Voor 6 personen, 20 minuten.
Schil de rettich en schaaf hem in dunne plakjes.
Was de radijsjes en snijd ze in zeer kleine blokjes.
Snijd de kaas in kleine stukjes.
Rangschik de plakjes rettich op 6 bordjes, besprenkel ze met olijfolie en bestrooi met zout en peper.
Leg de kaas in het midden op de rettich en strooi er de stukjes radijs over.
Knip de bieslook erboven fijn en garneer met kruizemunt.
Zet de bordjes tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Rettichsaus

Menugang	Saus, dressing, chutney, inmakei	Soort	Groenten
Keuken	Europees	Type	Mengen
Bron	marions-kochbuch.de		

Snel	Nee
Slank	Nee
Sterren	

Ingrediënten

150 g slasaus (Salata)
2 el rettich, geraspt
3 el ketchup
1 tl Dijon mosterd
1 ui, fijngesneden
1 el peterselie, fijngesneden



Bereiding

Slasaus mengen met rettich, ketchup, mosterd en ui.
Blaadje peterselie bewaren voor decoratie.
Vlak voor het serveren de peterselie erdoor roeren.

Te gebruiken als dipsaus of saus bij de barbecue.

Salade Niçoise met raapsteeltjes

Menugang	Salades	Soort	Groenten	Snel	Ja
Keuken	Frans	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	Boodschappen			Sterren	

Ingrediënten

Voor vier personen: Bereiding ca. 30 minuten.

100 gram raapstelen

2 eieren, hardgekookt

1 teentje knoflook

1 rode ui, in ringen

6 el olijfolie

2 el balsamico-azijn

4 tomaten, in partjes

1 theelepel Franse mosterd

zout en peper

10 zwarte olijven

5 radijsjes, in plakjes

Worchestershiresaus of gerookte tofu naar keuze



Bereiding

In deze Salade Niçoise zijn de ansjovisfilets vervangen door Worchestershiresaus of gerookte tofu.

Schep de raapstelen, de ui, de tomaat en de radijs (en de tofu) door elkaar.

Klop een dressing van knoflook, olie, azijn, mosterd en voeg peper, zout (en Worchestershiresaus) toe naar eigen smaak.

Schenk de dressing over de salade.

Snij de eieren elk in 4 parten.

Garneer de salade met de olijven en de partjes ei.

Serveer met stokbrood en gezouten roomboter.

Tomatensalade met radijs en gorgonzoladressing

Menugang	Salades	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Internationaal	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	receptenboek.com			Sterren	

Ingrediënten

1 bosje radijs
8 tomaten
1 komkommer
1 rode ui
3 lente uitjes
150 g rucola
Dressing:
125 ml crème fraîche
100 g gorgonzola
2 el citroensap
eventueel witte wijn

Bereiding

Voor 4 personen, 25 minuten.
Maak de radijs schoon en snijd hem in plakjes.
Snijd de tomaten in plakjes.
Was de komkommer en snijd hem in plakjes.
Pel de rode ui en schaaft hem in ringen.
Hak de lente uitjes fijn.
Mend de ingrediënten voor de dressing en verdun deze eventueel met witte wijn.
Leg de rucola op een schaal.
Schik daarop een laag tomatenplakjes met daarop een laag komkommer, radijs en rode ui.
Strooi de gehakte uitjes erover.
Serveer de dressing er apart bij.

Vis in 't water (kindergerecht)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vleesvervanger	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Bakken	Slank	Nee
Bron	www.tivall.nl			Sterren	

Ingrediënten

2 bakjes AH Tivall Hamburger (van 2 stuks)

1/4 rode paprika

1/2 gele paprika

200 g kringelpasta (tortiglioni)

200 g groene mini-asperges

1 kuipje verse kruidenroomsaus (2 dl)

zout

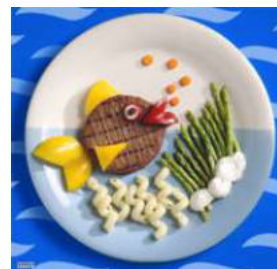
4 eetlepels olie

Garnering:

krenten

plakjes radijs

plakjes wortel



Bereiding

Voor 4 kinderen. Voorbereidingstijd: ± 5 minuten. Bereidingstijd: ± 15 minuten.

Maak de paprika's schoon.

Snijd mondjes van de rode paprika.

Snijd vinnen en staarten van de gele paprika.

Kook de pasta in ruim kokend water met zout volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Kook de mini-asperges in + 5 minuten beetgaar.

Verhit de olie en bak de hamburgers in 4-5 minuten bruin.

Keer de hamburgers af en toe.

Verwarm de roomsaus.

Leg de hamburgers elk op een bord.

Leg de stukjes paprika als vinnen en staart op de borden.

Leg de asperges en de pasta ernaast.

Schenk de saus op de onderkant van de asperges.

Maak een oog van de plakjes radijs en de rozijnen.

Maak luchtballen van de wortelplakjes.

Variatietip: Vervang de kringelpasta door schelpjespasta.

Witlofsalade met ramanas en appel

Menugang Bijgerecht
Keuken Europees
Bron Akki

Soort Groenten
Type Mengen

Snel Ja
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

witlof
ramanas of rettich
appel
mayonaise of yoghonaïse
peper
zout
eventueel paprikapoeder



Bereiding

Van alle drie na schoonmaken gelijke hoeveelheden.
Witlof in reepjes snijden, hart verwijderen.
Rettich of ramanas en appel raspen.
Mengen met fritesaus, mayonaise, yoghonaïse of iets dergelijks.
Op smaak brengen met peper en zout en eventueel extra, wat paprikapoeder.

Witlofsla met radijs

Menugang	Salades	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Internationaal	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	keukentips.nl			Sterren	

Ingrediënten

300g witlof

2 bosjes radijs

3 el mayonaise

Bereiding

Voor 4 personen, 10 minuten.

Maak de witlof schoon, snijdt de stronkjes in hele dunne reepje en doe ze in een schaal.

Meng dan meteen de mayonaise door de witlof.

Was de radijs, verwijder het groen en snijdt de radijs in plakjes.

Meng de plakjes radijs door de witlofsla.

Wortelsalade met radijs

Menugang	Salades	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Internationaal	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	odin.nl			Sterren	

Ingrediënten

250 g wortel, grof geraspt
6 radijsjes, in kwarten gesneden
evt. loof van de radijsjes, fijngesneden
1 el pijnboompitten
Dressing:
½ dl crème fraîche of volle kwark
1 el citroensap
dille naar smaak
peper & zout

Bereiding

Voor 4 personen.
Meng radijsjes door de geraspte wortel en rooster de pijnboompitten in en droge pan.
Snijd eventueel het radijsloof fijn.
Maak de dressing en schep deze door de rauwkostsalade.
Meng eventueel het fijngesneden radijsloof er door en serveer.

Wortelsoep met rettich

Menugang	Soepen	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Nederlands	Type	Bakken-koken	Slank	Nee
Bron	tournedos.nl, Assie			Sterren	

Ingrediënten

600 gr winterwortel

2 uien

50 gr boter

1 1/2 liter kruidenbouillon (tablet)

zout, peper

3 dl koffieroom

geraspte wortel

geraspte rettich

bieslook

Bereiding

Voor 6 personen, 20 minuten.

Maak de wortels schoon en snijd ze in grove stukken.

Pel de uien en snijd ze in ringen.

Verhit de boter en bak de ui hierin glazig.

Voeg na enkele minuten de wortel toe, schenk de bouillon erbij en breng aan de kook.

Leg het deksel op de pan en laat de soep ± 30 minuten zachtjes koken.

Pureer de soep of wrijf haar door een zeef, breng haar opnieuw aan de kook en breng op smaak met zout en peper.

Roer er vlak voor het serveren de room door.

Schep de soep in de borden en garneer met geraspte wortel, geraspte rettich en bieslooksprietjes.

Zomersalade met radijs en zure room

Menugang	Salades	Soort	Groenten	Snel	Nee
Keuken	Internationaal	Type	Mengen	Slank	Nee
Bron	keukentips.nl			Sterren	

Ingrediënten

2dl zure room

zout

peper

1 ui

3 el gehakte bieslook

1 bosje radijsjes

1 kleine komkommer

1 groene paprika

100g champignons

Bereiding

Voor 4 personen, 20 minuten.

Maak de ui schoon en rasp deze.

Doe de zure room in een schaal en roer er wat peper, zout, ui en bieslook door.

Maak de radijsjes schoon, was deze en snijd ze in plakjes.

Was de komkommer, snijd hem in de lengte doormidden, schep met een lepeltje de zaadjes eruit en snijd de komkommerhelften in blokjes.

Maak de paprika schoon en snijd deze in kleine dunne reepjes.

Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes.

Meng de radijs, komkommer, paprika en champignons door de zure roomsaus.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>