

Sint Maarten: het lichtjesfeest

De herfst is op zijn hoogtepunt en de winter doet langzaam zijn intrede. Het is de tijd van Sint Maarten.



Wintertijd

Begin november was vroeger de tijd waarin de oogst binnen moest zijn, het vee op stal ging en de grote Sint-Maartensvruchtbaarheidsvuren ontstoken werden. De wintertijd begon. Daaruit is de traditie ontstaan van het knollen uithollen en er een lichtje in laten branden. Knollen zijn de laatste gewassen uit de aarde die geoogst worden voor het aanbreken van de winter.

Sinds de laatste eeuw is het een kinderfeest geworden. Waar oorspronkelijk slechts armen al bedelend van deur tot deur gingen, lopen nu kinderen al zingend door de straten in de hoop dat mensen fruit of een snoepje willen delen.

Met het lichtje in de lantaarns koesteren we de zomer en dragen we het licht met ons mee in de wintertijd tot de dagen weer langer en lichter worden.

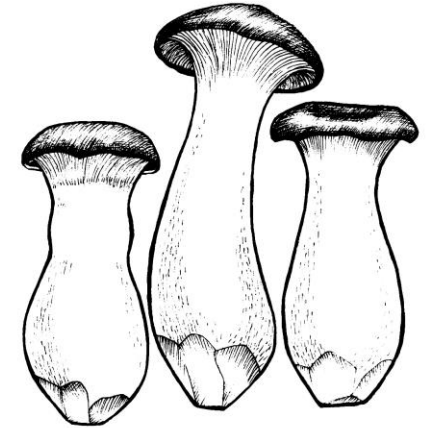
Meer over St. Maarten lees je op Odin.nl/nieuws

Eryngii-pakketjes uit de oven

De eryngii (ook wel koningsoesterzwam) is een grote paddenstoel met een dikke steel. Je kunt de hele paddenstoel eten. De eryngii blijft ook bij het bakken stevig en heeft een lichte zoete smaak. Qua structuur is deze paddenstoel erg geschikt als vleesvervanger, net als andere oesterzwammen.

Ingrediënten

- 200 g eryngii
- 400 g krieltjes
- 50 g ongezouten roomboter
- 2 tl miso
- 2 tl geraspte citroenschil
- paar takjes peterselie
- scheutje tamari of shoyu



Bereidingswijze

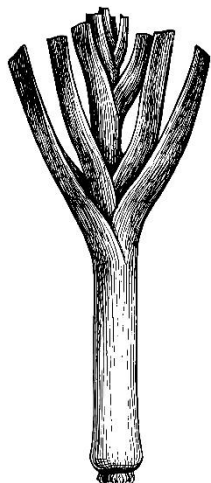
1. Snij de krieltjes met schil in partjes.
2. Snij evt. grote eryngii in reepjes. Schep door elkaar.
3. Roer de citroenschil en de miso door de zachte boter, samen met de peterselie en de knoflook.
4. Leg vierkante stukken bakpapier of aluminiumfolie klaar en schep de aardappeltjes en paddenstoelen erop.
5. Lepel wat van de misoboter erop en besprenkel nog met een pietsje sojasaus.
6. Vouw de pakketjes goed dicht.
7. Stoom ze gaar in 30-45 minuten op een hete barbecue of in de oven op 180 graden.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

**Snelle quiche met kant-en-klaar deeg.
Met een salade een fijne maaltijd voor
winderige herfstdagen.**

Ingrediënten

- 500 g prei
- 1 grote ui, fijngesneden
- 3 teentjes knoflook
- 350 g gekookte linzen (blij of pot)
- 2 tl kerrie
- 2 el tomatenpuree of 1 tomaat, in stukjes gesneden
- sap van een halve citroen
- 1/2 tl zout
- peper
- 150 g feta



Bereiding

1. Bak in een pan de 2 teentjes knoflook snel bruin. Doe de linzen erbij, de tomaat of tomatenpuree en het citroensap en een scheutje water. Laat het nog even pruttelen. De linzen mogen niet te vochtig zijn.
2. Snij de prei in ringetjes, was ze en laat goed uitlekken. Fruit de ui en knoflook op laag vuur glazig. Voeg de kerrie toe en bak even mee. Voeg de prei toe en roerbak een paar minuten. Meng voorzichtig de linzen door de prei. Breng op smaak met zout en peper.
3. Bekleed de ingevette springvorm met het deeg. Vul de vorm met het prei-linzen mengsel. Verkruimel de feta erover.
4. Bak in een voorverwarmde oven op 175 °C in ca. 30 min mooi bruin. Lekker met een frisse salade met yoghurt dressing.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische prei

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische spitskool

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische pastinaak

Arenosa in Lelystad, Nederland

biodynamische winterpostelein

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische eryngii paddenstoel

Nesco in Hernen, Nederland

biologische Pinova appel

De Warmonderhof in Dronten, Nederland

biologische granaatappel

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje