

## Recepten Achira door Dimitri Hermans

### “Achira of Queensland Arrowroot Cake”

Wegens groot succes kon ik u deze echt niet onthouden. In de zoektocht naar geschikte recepten voor deze bijzonder leuke plant zijn we zelf maar aan het experimenteren geweest. Met een topresultaat. Eindelijk een recept voor Achira...

Neem ongeveer:

500 g Achira,  
60 g havermout,  
125 g roomboter,  
1 pakje bakpoeder,  
1 zakje vanillesuiker,  
3 eieren  
2 schijfjes palmsuiker.

Schil de Achira en snij in schijven van 1 cm dikte.

Leg de stukken meteen in water met citroen tegen verkleuren.

Kook de Achira ongeveer 30 minuten.

Giet het kookvocht af.

Blender de uitgelekte stukken achira met de eieren tot een massa en smelt de boter op laag vuur.

Los de suiker op in de warme boter.

Voeg samen met de Achira massa, vanillesuiker en bakpoeder en schep in kleine cake vormen.

Bak op 225°C gedurende 30 minuten.

Door de licht bittere smaak van Achira heeft deze cake een chocolade smaak, zonder dat er chocolade in zit!



## “Achira met Roomse Kervel en Tong Gwa (waspompoen)”

### Ingrediënten:

500 g Achira,  
500 g Tong Gwa,  
ongeveer 50 g Roomse Kervel,  
100 ml melk  
50 g geraspte Mozzarella.

Schil de Achira en snij in schijven van 1 cm.

Leg de gesneden Achira meteen in water met citroen tegen het verkleuren.

Kook de Achira in gezouten water gedurende 30 minuten gaar.

Giet het kookvocht af en snij de Achira in blokjes.

Schil de Tong Gwa en verwijder de pitten.

Snij ook dobbelsteentjes van de Tong Gwa.

Voeg alles samen met de gehakte Roomse Kervel in een ovenschaal en overgiet met melk.

Garneer met de kaas en laat nog een half uur stoven in de oven op 225°C.

De smaak van de Achira doet in dit gerecht denken aan witlof.

