

Kookboekenmaker, kok en illustrator Yvette van Boven maakt elke week een gerecht in de oven.

ONKRUID VERGAAT

KOKEN

Terwijl heel de wereld daslookpesto en brandnetelsoep bereidde, was ik in de tuin aan het wieden. Vroeger verdien-den mijn zus en ik graag een heitie met het weghalen van zevenblad, ook wel 'tuinmansverdriet' genoemd. Zevenblad is een hardnekkige plant die vrijwel onmogelijk uit de tuin te weren is: elk afgehaakt stukje wortel groeit gewoon door. Maar geen nood: u kunt het onkruid eten. Bereid zevenblad als spinazie of droog bossen ondersteboven in de meterkast en verkruiemel het blad boven de soep: het smaakt naar peterselie. Zo maakt u van een nood een deugd. En na een middagje wieden gaat een onkruidpizza er uitstekend in. Geloof u me maar.

Maak het deeg van de ingrediënten hierboven en kneed alles 10 minuten. Laat op een warme plaats 1 uur rijzen. Pluk zevenblad.

Verwarm de oven zo heet mogelijk voor, liefst op 250 graden.

Was het zevenblad, verwijder de harde stelen en schud het enigszins droog. Verhit wat olijfolie in een grote koekenpan. Fruit de sjalot en voeg de knoflook toe. Hak het zevenblad fijn en schep het door de uitjes. Bak het lekker verder uit en breng op smaak met zout en chilivlokken. Zet opzij.

Rol het deeg dun uit en leg het op een ingevet bakblik, liefst bestrooid met wat semolina, maar dat is niet verplicht. Beleg

Volkorenpizza met tuinmansverdriet

Pizza voor 2 personen

Ingrediënten

Voor het pizzadeeg

- 300 g volkorenmeel
- 5 g instantgist
- 1 eetl. olijfolie
- 50 g fijngeraspte Parmezaanse kaas
- snuf zeezout
- 160 ml lauwwarm water

Voor erop

- piensje olijfolie
- 1 sjalot, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, gesnipperd
- flinke handvol zevenblad (zeg 175 g)
- snuf chilivlokken
- (zelfgemaakte) tomatensaus
- (meerdere soorten) kaas naar keuze
- ietsje semolina, optioneel

met tomatensaus, uitgebakken zevenblad en bestrooi met kaas naar keuze. Druppel er wat olijfolie over en bak de pizza in een gloeiendhete oven in 10 minuten gaar. Onkruid smaakte nog nooit zo goed.

Yvette van Boven laat het ovengerecht wekelijks zien op Instagram: [@yvettevanboven](#)

