

Salade menu

2 personen

Met warm weer eet je het liefst een heerlijke salade. Met deze verrassende salades kun je deze zomer alle kanten op.

Salade van rauwe groenten met pecorino

Voorgerecht

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 ½ courgette
- 🥬 ½ venkelknol
- 🥬 ½ rode ui
- 🥬 ½ blik artisjokharten, uitgelekt
- 🥬 ¼ bosje platte peterselie
- 🥬 1 takje dragon
- 🥬 klein handje rucola
- 🥬 50 g pecorino kaas

voor de dressing

- 🥬 1 tl fijne mosterd
- 🥬 1 mespunt honing
- 🥬 2 el (witte) balsamicoazijn
- 🥬 4 el olijfolie

Materiaal: mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Was en droog de courgette en venkel en schaf ze op de dunste stand van de mandoline of met een (kaas-)schaaf.
2. Doe dit ook met de ui.
3. Snijd de artisjokken in dunne plakjes.
4. Meng alle groenten in een schaal met de groene kruiden en rucola.
5. Klop de ingrediënten voor de dressing door elkaar en schep de helft door de groenten.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Verdeel de salade over borden en schaf de pecorino in dunne plakjes erover.
8. Serveer het restant van de dressing er los bij, naar eigen smaak toe te voegen.



Gegrilde watermeloen en asperges met mozzarella

Bijgerecht

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 ½ kleine watermeloen
- 🥬 3 el olijfolie
- 🥬 1 el citroensap
- 🥬 4 witte asperges, geschild
- 🥬 1 el balsamicoazijn
- 🥬 ½ el honing
- 🥬 ½ tl rozemarijn, gehakt
- 🥬 25 g veldsla
- 🥬 1 bol mozzarella, in plakjes

Materiaal: grillpan, ovengrill of barbecue

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd een kapje van de watermeloen zodat deze stevig staat tijdens het snijden.
2. Snijd 2 plakken meloen van circa 3 cm dik en verwijder de grote pitten en eventueel de schil.
3. Meng 3 eetlepels olijfolie met het citroensap en een snufje peper.
4. Bestrijk de plakken watermeloen en de asperges ermee.
5. Meng de rest van de olijfolie met de balsamico, honing en rozemarijn en houd deze dressing apart.



- Verhit een grillpan, ovengrill of gebruik de barbecue.
- Rooster de watermeloen en asperges 2-3 minuten per kant.
- Leg de meloen en veldsla op borden.
- Verdeel de asperges en mozzarella erover en besprenkel met de dressing.

TIP 1: Vervang bij dit recept de mozzarella ook eens door burrata, brie of gorgonzola.

TIP 2: Neem groene in plaats van witte asperges.

TIP 3: Maak je het gerecht met witte asperges? Serveer er dan een Pinot Blanc bij. Ga je voor groene? Dan wordt het de Sauvignon Blanc.

Zomerse maaltijdsalade met Goudse kaas en noten

Hoofdgerecht

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  25 g walnoten
-  25 gr hazelnoten
-  10 g zonnebloempitten
-  1 appel
-  ½ tl olijfolie
-  ½ kropsla, gewassen, gedroogd
-  ½ bosje bieslook, grof gehakt
-  125 g Goudse belegen, in kleine blokjes, aan een stuk

voor de dressing

-  1 tl mosterd
-  1 tl honing
-  1 el witte wijnazijn
-  1 el citroensap
-  3 el olijfolie

Materiaal: grillpan

ZO MAAK JE HET:

- Verwarm de oven voor op 150°C.
- Spreid de noten en zonnebloempitten uit over een bakplaat en rooster 10 minuten hoog in de oven.
- Neem uit de oven en laat afkoelen
- Snijd intussen de frizure appel in 8 parten en verwijder het klokhuis.
- Verhit de grillpan en vet licht in met olijfolie.
- Gril de appelpartjes om en om in een paar minuten lichtbruin.
- Schep in een kom de sla om met de bieslook, noten, zaden en gegrilde appel.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Klop de ingrediënten voor de dressing door elkaar en schep de helft van de dressing door de salade.
- Verdeel de salade over 2 grote borden en garneer met de blokjes kaas.
- Serveer het restant van de dressing er los bij, naar eigen smaak toe te voegen.

TIP: Lekker met stokbrood met kruidenboter.

Gegrilde bananenbootjes

Nagerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 bananen
-  50 g chocolade mokkaboontjes
-  50 g minimarshmallows
-  50 g blauwe bessen
-  2 bollen roomijs, naar keuze

Materiaal: aluminiumfolie, ovengrill of barbecue



ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de ovengrill of gebruik de barbecue.
2. Snijd de bananen met schil in de lengte aan de kromme binnenzijde open, zodat je een soort bootjes krijgt.
3. Druk het vruchtvlees eventueel iets platter met een vork.
4. Verdeel de mokkaboontjes en marshmallows erover.
5. Zet de bananen op aluminiumfolie op het rooster niet te dicht onder de ovengrill, of leg ze op folie op het rooster van een afgedekte barbecue.
6. Gril tot de chocolade en marshmallows licht gesmolten zijn.
7. Verdeel de bessen erover en serveer met een bol roomijs.

TIP 1: Vervang de mokkaboontjes in dit recept door stukjes pure chocolade of fudge.

TIP 2: Ook lekker met kaneelchips in plaats van ijs: snijd een tortillawrap in puntjes. Haal ze door 25 gram gesmolten boter, gemengd met 25 gram suiker en ½ theelepel kaneelpoeder en leg samen met de banaan onder de ovengrill.