



Italiaans, maar geen pasta!

Geroosterde radicchio met tonijnsaus

Radicchio arrosto con salsa tonnata

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 1 krop radicchio
- ✓ 1-2 el olijfolie

tonnato

- ✓ 3 ansjovisfilets
- ✓ snuf chilivlokken, naar smaak
- ✓ 1 tl venkelzaad, gevlizeld
- ✓ 1 teentje knoflook, uit de pers
- ✓ 1 blikje tonijn, ±160 g, met MSC keurmerk, uitgelekt
- ✓ 1½ el mayonaise
- ✓ 35 g rauwe cashewnoten
- ✓ ½ kleine citroen, sap of meer naar smaak

topping

- ✓ ½ el korianderzaad
- ✓ ½ el venkelzaad
- ✓ 15 g cashewnoten
- ✓ ½ el kappertjes, uitgelekt
- ✓ ½ el olijfolie

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, blender

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de krop radicchio doormidden en de helften weer in 3 of 2 delen, afhankelijk van de grootte van de krop.
3. Laat het stronkje eraan zitten, dan blijven de blaadjes goed aan elkaar vast.
4. Verdeel de parten over een of twee bakplaten bekleed met bakpapier.
5. Wrijf de parten in met een drupje olijfolie, wat zout en versgemalen peper.
6. Rooster ze in 12-15 minuten net gaar in de hete oven, keer de bakplaat halverwege de baktijd.
7. Maak intussen de tonnato.
8. Maal ansjovis, chilivlokken, venkelzaad, knoflook, tonijn, mayo, cashews, het sap van de helft van de citroen (voeg evt. meer toe na proeven!) in de blender of keukenmachine tot de saus heel glad is.
9. Laat 10 minuten staan en draai de saus nogmaals, voeg zo nodig wat water (± 3 el toe als hij te erg indikt).
10. Bak voor de topping korianderzaad, venkelzaad, cashewnoten en de kappertjes in de olijfolie in een hete koekenpan krokant.
11. Giet de tonnato over de geroosterde radicchio, bestrooi met de krokante cashewnotenmix en dien op.

BRON: deliciousmagazine.nl

