



# Frisse salade

met zoetzure bieten, gegrilde bosui, waterkers, gespleten haricot verts, geroosterde amandelen en gerookte little gem, geserveerd met dun gesneden Rib Roast op rustiek stokbrood.

## Bereidingswijze

Begin met het maken van rozemarijnzout voor de Rib Roast, doe hiervoor de rozemarijn 'blaadjes' in de keukenmachine. Voeg al draaiend nu het grove zout toe en laat even doordraaien. Gebruik het zout om het ribstuk mee op smaak te brengen en braad deze vervolgens rondom aan. Gaar het vlees circa 5 minuten na in de oven op 180 graden en laat het daarna rusten.

Maak nu het zoetzuur voor de bieten. Voeg hiervoor de natuurazijn en de suiker samen en verwarm dit tot de suiker is opgelost. Laat iets afkoelen en leg de dunne schijfjes gesneden biet er in.

Om de dressing te maken zet u een "rookventje" op het vuur. Laat het goed aan de rook komen, open de oven en laat de gele rook wegtrekken. Plaats een bakje met de in ringen gesneden sjalotten in de rookoven. Draai het vuur laag en na enkele minuten helemaal uit. Laat het geheel 15 minuten staan zodat de rooksmak goed in de sjalotten kan trekken.

Draai vervolgens de sjalotten door in de keukenmachine met de appelcider, azijn en de mosterd. Zodra dit goed is gemengd, is het tijd om de olie druppelsgewijs toe te voegen. Ga hiermee door totdat de olie volledig is opgenomen en de dressing een homogene massa is. Breng het geheel op smaak met zout en peper en wrijf het dan door een fijne zeef.

Blancheer de haricot verts gedurende 3,5 minuut en spoel deze daarna af met koud water. Gril de bosui batonnets zodat er een mooie donkere streep op komt, het is belangrijk dat de bosui gaar is. Rooster de amandelen in de oven op 180 graden totdat deze goudbruin zijn.

Begin nu met het voorbereiden van de salade terwijl u een mooie plak brood grilt. Splits de haricot verts door ze over de lengte uit elkaar te trekken. Haal de bietjes uit het zoetzuur en laat goed uitlekken. Snij de blaadjes van de Little Gems van elkaar en dresseer deze met de dressing. Breng op smaak met peper en zout. Trancheer de Rib Roast en leg deze op het gegrilde brood.

Leg de salade in een bord en plaats hier steeds speels wat boontjes en bietjes tussen voor een mooi kleurenpalet. Maak het geheel af met de bosui, het gegrilde brood met Rib Roast en als laatste wat geroosterde amandelen.

*Bon appétit!*

Herman Klukkert  
Chefkok VHC Jongens

## Ingrediënten

- 1 Chioggia biet in plakken van 2 mm
- 1 bos lente ui gesneden in stukken van 5 cm
- 1 bos waterkers
- 200 gram haricot verts
- 4 kropjes Little Gem sla
- 50 gram amandelschaafsel
- 1 rib, ± 350 gram van de Ierse Rib Roast
- enkele takjes rozemarijn
- 2 sjalotten schoongemaakt en in fijne ringen gesneden
- 50 ml walnootolie
- 50 ml appelcider azijn
- 1 eetlepel fijne Franse mosterd
- 200 ml arachideolie
- 200 gram suiker
- 200 ml natuurazijn
- grof zeezout
- peper
- Methoni olijfolie
- rookspaanders
- mooi rustiek stokbrood