



Zomerse salade

met zoetzure radijsjes, gegrilde ossenhaas, een crème van doperwtten, Parmezaanse kaas, gedroogde olijven, tomaten, Hollandse sla en aangemaakt met gerookte olijfolie.

Bereidingswijze

Begin met de Parmezaankoekjes. Maal de Parmezaanse kaas samen met de bloem tot een fijn poeder. Verdeel dit gelijkmatig over een siliconenmatje en dek af met een ander siliconenmatje zodat het blijft liggen. Verwarm de oven voor op 120 graden en zet het mengsel dan ongeveer een uur in de oven. Hak de olijven grof en zet deze ook op een siliconen matje in de oven op 120 graden. Om de gehakte olijven krokant van buiten en een beetje smeug van binnen te houden moeten ze ongeveer 45 minuten in de oven staan.

Nu maken we de zoetzure radijsjes. Maak deze goed schoon en snij ze in de gewenste vorm (niet te klein snijden want met het inleggen verdwijnt er wat volume).

Zet voor de zoetzure radijsjes azijn, suiker, kardemom en een scheutje water op totdat de suiker is opgelost en leg de kardemom hier even in om te trekken alvorens de radijsjes in het zuur te leggen. Laat de radijsjes hier minimaal een uur in liggen.

Voor de crème van doperwtten koken we eerst de doperwtten gaar om deze vervolgens met een scheutje olie en een beetje citroensap door te draaien en te mengen met de mayonaise. Voor een felgroene kleur kun je er een handje bladspinazie doorheen draaien. Was de sla grondig en maak deze droog, snij de tomaten in de gewenste vorm en marineer ze licht met peper, zout en olijfolie en reserveer ze apart.

Begin nu met de ossenhaas. Voor een mooie en aparte presentatie wikkelen we de zijkant van de ossenhaas in vetvrij papier en aluminiumfolie alvorens het bindtouw er omheen te wikkelen. Gril nu de ossenhaas aan beide kanten met een mooie grillruit. Gaar nog even na in de oven op 180 graden.

Nu is het tijd om de salade om te maken. Dresseer de Hollandse sla met de gerookte olijfolie en wat peper en zout en leg het speels neer. Placeer de tomaten en radijsjes over de salade. Doe wat druppels van de doperwttencrème om de salade heen en plaats de ossenhaas op de salade. Maak het geheel af met gedroogde olijven en schotsen van de parmezaankoek. Leg er speels wat bloemetjes en kruiden bij om het af te maken.

Bon appétit!

Herman Klukkert
Chefkok VHC Jongens

Ingrediënten

- 140 gram ossenhaas, schoon en opgebonden.
- bosje gekleurde radijsjes
- 100 gram doperwtten
- 60 gram geschaafde Parmezaan
- 20 gram bloem
- diverse tomaten
- 50 gram Taggiasche olijven
- 1 krop Hollandse sla
- 200 ml. azijn
- 200 gram suiker
- 4 kardemompeulen
- 100 ml. huisgemaakte mayonaise
- 25 ml. gerookte olijfolie (of olijfolie van goeie kwaliteit om zelf te roken)