

Salade Nicoise met gegrilde zalm / vlees of vega

50 gr Haricots verts

50 gram Tomaat Roma

5 gr Kalamata Olijven(met pit)

1 rode ui

50 gram Aardappelen Charlotte kriel

30 gram Truffel Aardappelen

1 stuks Sla cogollos (baby gem)

1 st Scharreleieren bruin I

15 gr Slaw dressing (1xAzijn met 3x Extra Virgin olie)

1 gr Zeezout

Optioneel:

150 gram Zalmfilet of

150 gram biefsuk reepjes

Zet 1 pan water op- 1 liter water op met 30 gram zout (haricots verts en eieren)

- 1) Alle Aardappels 20 minuten koken in ruim water met bouillonblokje naar keuze. Zet de aardappels op in lauw/ warm water. Laten afkoelen aan de lucht en schuin doormidden snijden.
- 2) Haricots verts schoonmaken en blancheren voor 4 minuten tot ze al dente zijn. Afspoelen met ijskoud water, zet nog even opzij. ! Gooi het water niet weg maar kook hier het ei in voor 6 minuten!
- 3) De kroon van de tomaatjes wegsnijden en aan de onderkant een kruis insnijden. 30 seconden blancheren tot het velletje een beetje loskomt, afkoelen in ijskoud water. Velletjes met een scherp mesje (aardappelschilmesje bijvoorbeeld) verwijderen. In vieren snijden en de zaadjes verwijderen. De tomaten in reepjes snijden. Zet nog even opzij.
- 4) Ei laten schrikken in koud water, eierschaal verwijderen en zet ook nog even opzij
- 5) Snij de onderkant van de sla af, trek de bladen uit elkaar en spoel af onder de kraan.
- 6) Olijven van pit ontdoen, grof snijden.
- 7) Rode ui in ringen snijden.
- 8) In een diepe slakom: Sla, haricots verts, tomatenreepjes, olijven, rode ui, zout en peper erover strooien naar smaak. Olijfolie of de Slawdressing erover sprenkelen. Laat de sla niet verdrinken!
- 9) Toppings naar keuze (vis of vlees) of geen toppings (vega)

Salsa verde

50 gram munt
75 gram Platte Peterselie
50 gram Basilicum
3 gram Ansjovisfilet in olijfolie msc
5 gram Augurken
5 gram Kappertjes 0-7mm
75 ml Extra vierge olie
75 ml Olijfolie
7 ml Appelcider azijn
5 gram Dijon grove mosterd
1 gram Zout & Peper

Voor over de zalm:

- 1) Snij de augurk, de kappertjes en de ansjovis heel klein.
- 2) Hak de kruiden fijn en voeg ze bij de augurk, ansjovis en kappertjes in een mengkommetje.
- 3) Voeg Mosterd, rode wijn en olijfolie toe en zet 10 minuten weg.
- 4) Schep over de zalm en serveer.

Witte Chocolade Panna Cotta met Aardbeien

175 ml Halfvolle melk
600 ml Slagroom met suiker
50 gram Vanillestokjes
12 gram Bladgelatine
100 gram Witte chocolade
340 gram Aardbeien

- 1) 5 blaadjes (is ongeveer 12 gram) gelatine in koud water leggen tot het zacht is.
- 2) Melk, slagroom en vanille in één pannetje op het vuur. Let op dat het niet kookt, alleen warm wordt, ongeveer 75/80 graden. Haal van het vuur.
- 3) De gelatine uitknippen en toevoegen aan de melk, slagroom en vanille.
- 4) Breek de chocolade in kleine stukjes en doe in een kom. De helft van de melk, slagroom en vanille over de chocolade gieten. Roeren tot het opgelost is en toevoegen aan de rest van het mengsel.
- 5) Het mengsel door een fijne zeef gieten en laten staan voor 15 minuten.
- 6) Schenk de panna cotta mix in mooie glazen, zet in de koelkast voor minimaal 4 uur.
- 7) Maak de aardbeien schoon, de helft van de aardbeien opzetten met het sap van een halve citroen. In laten koken tot de aardbeien zacht zijn. Compote in de koelkast zetten voor later.
- 8) De rest van de aardbeien in stukjes snijden en toevoegen aan de compote. Voeg een klein beetje citroen rasp toe. Schep de compote op de panna cotta.

Kijk voor de Crumble naar het filmpje