

Ijsbergsla



Hoofdgerecht

Maaltijdsalade

4 personen

Land: Amerika

Bereidingstijd: voorbereiding: 35 minuten bereiding: 30 minuten

Seizoen: het hele jaar door maar in juni en juli is de meeste aanvoer



Ingrediënten

- 1/2 kopje halve walnoten
- 2 el ahornsiroop
- 200 gr extra oude Cheddar (of Old Amsterdam of oude Zaanlander AH) geraspt
- 1 el bloem
- 60 ml slagroom
- 250 ml mayonaise
- 1 tl Dijon mosterd
- 2 druppels Worcestershiresaus, zout en versgemalen peper
- 2 dl melk
- 1 kropijsbergsla in 4 parten gesneden
- 3 el extra oude Cheddar (of andere oude kaas) verkruid met bieslook

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 ° C. Roer in een kom de noten met de ahornsiroop en leg ze uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster ze in de oven gedurende ongeveer 15 minuten, om de 5 minuten keren, tot ze mooi bruin zijn. Haal ze uit de

oven en leg ze op een rooster om ze af te laten koelen tot kamertemperatuur en breek ze in stukken.

2. Doe de geraspte kaas, room en bloem in een kleine steelpan om de saus te maken. Verwarm op laag vuur, onder voortdurend roeren met een garde, totdat het het kookpunt bereikt en begint in te dikken. Doe de warmtebron uit en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
3. Pureer het afgekoelde kaasmengsel samen met de mayonaise in een blender tot een gladde massa. Voeg de mosterd, worcestershiresaus, zout en peper en meng goed. Voeg net genoeg melk toe om een schenkbaar saus te verkrijgen. Laat afkoelen.
4. Leg een part sla op elk bord en giet er wat saus over. Garneer met de gekaramelliseerde walnoten, verkruimelde kaas en verse bieslook.

Tenslotte

IJsbergsla of ijssla is een slasoort die begin 20e eeuw in Californië geïntroduceerd werd onder de naam "Iceberg". Deze naam kreeg de soort vanwege het transporteren van de sla per trein van de west- naar de oostkust waarbij voor de houdbaarheid een berg ijs op de sla werd gedaan. De bladeren zijn lichtgroen van kleur en veelal iets doorzichtig. De bladeren vormen een gesloten krop, de randen kunnen krullend uiteen staan maar kunnen ook strak om de krop 'gevouwen' zijn. Hoe het ook zij, 'iceberg'-sla is knapperiger en frisser dan kropsla die hierdoor bijna van tafel is verdrongen. Er bestaat ook rode ijsbergsla. Voor **Geroosterde IJsbergsla** verwijder je de buitenste bladen van 1 krop ijsbergsla en snij de krop in vier delen. Was de slakwarten en laat ze omgekeerd op een theedoek goed uitlekken. Snij 4 zongedroogde tomaten in kleine stukjes en scheur 14 blaadjes basilicum in reepjes. Roer 6 el olijfolie, tomaat, basilicum en 2 tl keukenkruiden door elkaar. Pers 2 teentjes knoflook erboven uit. Bestrijk de snijvlakken van de sla rijkelijk met het oliemengsel. Laat een grillpan goed heet worden en grill de slakwarten aan beide kanten lichtbruin en knapperig. Je kunt dit gerecht ook onder een hete grill bereiden. Voor een **IJsbergslastamppotje** schil je 1 kilo kruimige aardappelen en kook ze in water met zout in 20 min. gaar. Verwarm 100 ml halfvolle melk. Giet de aardappelen af en stamp ze met de pureestamper met de melk en 25 gram boter tot een smeuijge puree. Kook ondertussen 300 gram bevroren tuinerwten in 3 min. beetgaar. Schep ze met een 1/2 ijsbergsla in dunne reepjes gesneden door de puree. Snijd 1/2 bakje munt in reepjes en voeg toe. Breng op smaak met peper en zout. Serveer direct zodat de sla knapperig blijft. Geef er braadworstjes bij. Tot slot **Gevulde IJsbergsla**. Blancheer de 4 buitenste bladeren van een ijsbergsla snel in gezouten, kokend water zodat ze iets slapper worden. Leg ze op een schone handdoek om te drogen en af te koelen. Verhit een eetlepel extra vierge olijfolie in een pan en bak 4 minuten 200 gr kalfsgehakt met een fijn gesneden wortel, 1 fijngesneden ui, een eetlepel gehakte rozemarijn en 3 eetlepels pijnboompitten tot alles net gaar is. Doe het kalfsvleesmengsel in een kom en voeg een eetlepel marjolein, 2 fijngehakte teentjes knoflook en een eidooier. Breng op smaak met zout en peper en meng goed. Wikkel het gehakt in de sla, doe ze in een ovenschaal en bak 15 minuten op 180C. Giet 4 el kippenbouillon over de pakketjes en bestrooi met vers geraspte Parmezaanse kaas.