

Radijs



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 25 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1,5 kg kruimige aardappelen, geschild en in stukken
- 2 bosjes radijs
- 25 gr boter of vloeibaar bakproduct
- 200 gr magere gerookte spekreepjes of hamreepjes
- 50 gr walnoten, grof gehakt
- zout
- versgemalen peper
- 125 ml demi crème fraîche (Melkan)
- 2 el gehakte verse bieslook

Bereidingswijze

1. Kook de aardappelen gaar. Verwijder het loof en de worteltjes van de radijsjes en snijd ze in plakjes.
2. Verwarm de boter en smoor hierin de radijsplakjes 5 minuten. Schep ze uit de pan. Bak de spekreepjes in dezelfde pan goudbruin en krokant. Schep de walnoten erdoor. Giet de aardappelen af en stamp ze met zout, peper en crème fraîche. Spatel de radijsjes, spekjes en noten erdoor. Bestrooi de stampot met de bieslook.

Tenslotte

Radijs is de wortel van een plantje dat behoort tot de familie van kruisbloemigen. Deze bolle, (meestal) rode wortels worden rauw gegeten met de schil er nog aan. Ze smaken lekker pittig. Je kunt ze verwerken in soep of in aardappelpuree. Vanwege de felrode schil wordt radijs ook vaak gebruikt als decoratie. Er zijn echter ook witte en roodwitte varianten. Nederlandse radijs is heel populair. In eigen land, maar ook in Duitsland, Engeland en Japan. In de winkels vind je radijs met en zonder blad. Zonder loof zijn radijsjes ongeveer een week in de koelkast houdbaar, met loof iets korter. Het beste doe je ze in een plastic zakje met gaatjes. Dat radijs kort houdbaar is, komt door het hoge vochtgehalte. Ze worden hierdoor snel glazig of zwart van binnen. Radijs is niet geschikt om in te vriezen. Nu **Radijssalade** als voorgerecht. Was en droog 100 gr slablaadjes (gemengde jonge blaadjes, bijv zuring, veldsla, postelein, raapstelen, jonge rucola of spinazie). Bewaar 8 radijsjes met groen van 1 bosje radijs. Snij het groen van de overige radijsjes en snij ze in plakjes. Snij 1 stengel bleekselderij in stukken van ca 7 cm en snij elk in 3 repen. Pluk 100 gr gerookte makreelfilet in stukjes. Roer 3 el zonnebloemolie, 1 el sesamololie, 3 el mirin en 1 el Japanse sojasaus tot een dressing. Breng op smaak met zout en peper. Meng de blaadjes, plakjes radijs en bleekselderij met de dressing en verdeel over 4 borden. Verdeel de vis erover en garneer met de hele radijsjes en 50 gr preischeuten. Nu **Radijssalade met waterkers**. Zet 1 bosje waterkers ongeveer 20 min op koud water om lekker knapperig te worden. Kook 300 gr diepvries of verse doperwten 7 minuten, en 300 gr jonge tuinbonen (of grotere dubbel gedopt) 4 minuten in ruim kokend water met zout. Giet de groenten in een vergiet en spoel ze direct onder koud water. Dop de tuinboontjes indien nodig en meng de groenten met 1 bakje bieslook of tuinkers en royaal olijfolie. Breng de groenten verder op smaak met peper, zout en citroensap. Laat de waterkers goed uitlekken en verwijder de lange stelen. Verdeel de waterkers op een schaal, schep de groenten erop en garneer 1 bosje radijsjes in plakjes. Verdeel 1 bakje Hüttenkäse (250 gr) in kleine vlokjes over de salade, maal er extra peper over en bestrooi met tuinkers. Serveer met partjes citroen. Tenslotte **Radijsjes gebakken**. Maak 2 bosjes radijsjes (ongeveer 20 stuks) schoon. Bewaar het groene loof. het groene loof van radijsjes is eetbaar en geeft iets extra's aan dit groentegerecht. Halveer de radijsjes. Was het groene loof grondig (zit vaak vol zand) en snij enkele blaadjes in smalle reepjes. Bak eerst 1 kleine gesnipperde ui aan en dan de radijsjes in wat hete olijfolie in een kwartiertje gaar en bestrooi met zeezout en verzamelende peper. Besprenkel voor het serveren de radijsjes met wat citroensap en strooi tot slot de reepjes groene loof er over. Garneer met een schijfje citroen.

