

Romanasla



Bijgerecht

salade

4 personen

Land: Albanië

Bereidingstijd: 10 minuten

Seizoen: mei t/m november



Ingrediënten

- 2 romanasla, gewassen, stronk verwijderd en in reepjes gescheurd
- 1 bosje lente-uitjes, fijngesneden
- 2 hardgekookte eieren, in plakjes
- zout en peper
- 3 el olijfolie
- 1 el citroensap

Bereidingswijze

1. Meng de sla, lente-ui en ei in een kom. Breng op smaak met zout en peper.
2. Net voor het opdienen, maak je een dressing van olijfolie en citroensap naar smaak.

Tenslotte

Romana-sla staat ook wel bekend als 'bindsla'. Romana-sla is duidelijk te herkennen aan de vrij grote, langwerpige bladeren die donkergroen van kleur zijn. De kleine variant van Romana-sla wordt in Nederland ook wel onder de naam 'Little Gem' verkocht. De sla heeft een stevige bite en iets zoete smaak. Bewaar Romana-sla in een open verpakking in de groentelade van de koelkast. Romana-sla is een oeroude slasoort die al door de oude Egyptenaren werd verbouwd. Bovenstaande salade is afkomstig uit Albanië. Het volgende recept komt uit Italië, **Romana sla gegrild met tomaat** maak je zo: Snijd het vruchtvlees van 3 rijpe tomaten in blokjes en verwijder de zaadjes en het vocht. Meng de blokjes in een kom met 1 el peterselie, zout en (versgemalen) peper naar smaak en laat even staan. Rooster 25 gr pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan en laat ze afkoelen. Was 2 kroppen romanasla in zijn geheel en schud ze goed droog. Verwijder eventueel lelijke buitenste bladeren. Halveer de kroppen in de lengte. Roer 2 uitgeperste teentjes knoflook door 3 el olijfolie en bestrijk de kroppen rondom met de olie. Leg de kroppen sla (eventueel in twee keer) met de snijkant in een hete grillpan en rooster 2-3 minuten tot er mooi bruine strepen ontstaan en de sla iets slinkt, keer de kroppen en rooster ook de andere kant 2 minuten. Leg de gegrilde kroppen met de snijkant naar boven in een warme lage schaal en sprenkel er 1 el witte balsamicoazijn over. Strooi er wat zout en peper over, schep het tomatenmengsel erop en strooi de geroosterde pijnboompitten erover. Nu een voorgerecht voor **4** of hoofdgerecht voor **2**. **Romana sla met gamba's**, was 2 kropjes Romanasla en snij in repen. Was 4 tomaten en snij in partjes. Pel 2 rode uien, halveer en snij in dunne plakjes. Halveer 1 gele paprika en verwijder de zaadjes en snij in reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verhit 1 el olijfolie, fruit hierin de knoflook, voeg 16 gamba's toe en bak ze 3 minuten. Meng 6 el vergine olijfolie, 2 el citroensap, 2 el mosterd, 1 teentje knoflook, fijngehakt, zout en peper in een middelgrote kom. Meng de sla, tomaten, paprika en ui er doorheen en garneer met de gamba's. Voor **Romana sla Tex Mex**. Snijd 250 gr chorizo in dunne plakjes. Bak ze aan in 1 el olie. Neem de chorizo uit de pan en laat op keukenpapier uitlekken. Was 500 gram tomaten en snijd ze in partjes. Was 3 gekleurde paprika's, 1 bosje lente uitjes en 1 krop romanasla. Snijd de paprika in blokjes. Snij de lenteui in fijne ringen en scheur de romanasla in fijne repen. Halveer 2 avocado's, verwijder de pitten en schil ze en bedruppel direct met citroensap. Schil 1 knoflook en hak hem fijn. Roer de knoflook, 250 ml tomatensap, de lenteui en 2 el azijn door elkaar. Breng op smaak met zout, tabasco en 1 el bruine suiker. Klop er 4-5 el olijfolie door. Meng de voorbereide sla ingrediënten met de marinade en laat ca. 30 min trekken. Maak de salade af met 150 ml zure room. Tenslotte **Romanasla met blauwe kaas vinaigrette**, meng 125 ml extra vergine olijfolie, 3 el witte balsamico azijn, 3 fijngeprakte ansjovisfilet, 1 teentje knoflook, geperst in een middelgrote kom. Klop 100 gr gorgonzola erdoor, maar maak de kaas niet helemaal fijn. Breng op smaak met zout en royale hoeveelheid gekneusde peper. Leg 4 halve romanaslapartten op de borden. Besprenkel 60 ml dressing over het midden van elke halve krop. Doe ½ kleine rode ui in dunne plakjes gesneden er boven op. Serveer met de rest van de dressing apart in een kannetje.