

Roodlof



Hoofdgerecht

Salade

1 persoon

Land: Holland

Bereidingstijd: 10 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1 roodlof
- 1 rode appel
- 100 gram brie
- 1 handvol bruine rozijnen
- 1 handvol bieslook of stoneleeks
- Dressing: zout, extra vierge olijfolie, balsamico azijn

Bereidingswijze

1. Was alle ingrediënten goed. Maak de roodlof-blaadjes los en snijdt de appel in dunne plakjes. Snijdt de brie ook in plakjes. Maak het bord op zoals op het plaatje. Maak een dressing naar smaak en druppel die over de salade.

Tenslotte

Roodlof is een kruising tussen witlof en radicchio. Roodlof heeft een geweldige zachte zoete smaak. De kropjes moeten stevig en gesloten zijn en de bladeren moeten geen bruine randjes hebben. Kleine stronkjes hebben vrijwel geen harde kern en zijn meestal van de beste kwaliteit. Roodlof kun je het beste in de groentela van de koelkast bewaren. Het liefst in een open plastic zak, dan blijft de roodlof enkele dagen tot een week goed houdbaar.

Roodlofsalade met Roquefort, wel 30 gr gele rozijnen 15 minuten in warm water. Snijd 4 struikjes roodlof in de lengte doormidden en verwijder het harde witte gedeelte. Dit is bitter. Snipper de roodlof fijn. Maak een dressing van 2 el appelazijn, 4 el olijfolie en 2 el walnootolie. Breng op smaak met peper en grof zeezout. Meng de dressing met de roodlof. Doe er dan 100 gr roquefort gebrokkeld en 30 gr walnoten bij en schep even om. walnoten en rozijnen.

Roodlofsalade met prosciutto, maak de bladeren van 4 struikjes lof los. Verwijder de steeltjes van 250 gr jonge spinazie, was en droog de blaadjes. Pers 1 citroen uit. Roer in een kom 200 gr ricotta los met een vork. Doe er de helft van het citroensap bij met 3 eetlepels olijfolie en zout en peper naar smaak. Doe de helft van de spinazie in een kom en meng er de citroendressing door. Schep de resterende spinazie- en loofbladeren luchtig door de ricottasaus, doe ze bij de andere bladeren en meng alles voorzichtig. Verdeel voor het serveren de witlofsalade over borden en leg 8 plakjes prosciutto ham erop. Nu een maaltijdsalade:

Roodlofsalade met zalm. Breng water aan de kook om 250 gram ongeschilde krieltjes en 200 gram sperziebonen in te koken. Spoel de krieltjes af en halveer grote exemplaren. Kook ze met een snuf zout. Bak 4 plakken pancetta uit tot ze goudbruin zijn. Hak de pancetta heel fijn. Maak de sperziebonen schoon (puntjes verwijderen) en kook ze de laatste vier minuten met de aardappels mee (je wil dat ze lekker stevig/knapperig blijven). Meng 4 el milde mosterd, 1 tl scherpe mosterd en 1 tl Zaanse mosterd, 4 el volle yoghurt, 1/2 bosje gehakte dille, een scheut witte wijnazijn en het sap van 1/4 citroen in een ruime kom. Maak dit op smaak met peper en zout. Giet de aardappels en sperziebonen af en spoel na met koud water om het garingsproces te stoppen. Hussel ze goed door de dressing. Snijd nu 1 stronk roodlof in kleine reepjes en een halve rode ui in flinterdunne ringen. Voeg deze toe aan de aardappels. Roer het voorzigt door en verdeel het mengsel over de borden. Snipper de pancetta hierover. Maak rolletjes van 200 gr gerookte zalm en leg deze op de borden. Sprenkel tot slot nog wat verse tuinkers over het gerecht en serveer het gerecht met wat extra citroen. Tot slot een **Roodlof-amuse met garnalen** (voor 6 personen) Een struikje roodlof wassen en droogdeppen met keukenpapier. Van 1 limoen 6 plakjes afsnijden. Plakjes aan één kant tot midden insnijden. Vier teentjes knoflook pellen en teentjes halveren. Een rode peper wassen, halveren en zaadjes verwijderen. Peper in flinterdunne reepjes snijden. In kleine steelpan 5 el olijfolie verwarmen. Knoflook toevoegen en op heel laag vuur ca. 1 minuut zonder te kleuren verwarmen. Reepjes peper en garnalen toevoegen en ca. 1 minuut meewarmen. Bestrooien met (weinig) zout. Stukjes knoflook uit pan nemen. Zes blaadjes roodlof in mooie glaasjes steken. 125 gr cocktailgarnalen en peperreepjes over glaasjes verdelen. Knoflookolie erover gieten. Plakjes limoen op rand van glaasjes zetten. Direct serveren.