


Salade van bloemkool, druiven en hazelnoot

 4 personen

 Sligro-ISPC



50 min bereidingstijd + 4 uur droogtijd

Ingrediënten

1 bloemkool
4 takjes citroentijm
16 druiven
1 tl poedersuiker
1 dl natuurazijn
5 cl water
1 grote el kristalsuiker
2 el geroosterde hazelnoten
¼ bos waterkers
12 topjes tahoon cress
4 takjes verse munt
olijfolie
versgemalen peper
zout

Bereiding

- Maak de bloemkool schoon en snijd er 4 grote roosjes af. Schaaf deze roosjes in de lengte in dunne plakken op de mandoline.
- Smeer aan beide kanten lichtjes in met olijfolie en kruid met peper en zout. Leg op het rooster van de droogoven en laat in ongeveer 4 uur op de hoogste stand drogen tot krokante chips.
- Snijd de druiven doormidden, voeg de poedersuiker toe en meng kort door. Leg ze met de gesneden kant naar boven op het rooster van de droogoven en laat in 4 uur tijd drogen tot halfdroge 'rozijntjes'.
- Snijd van ongeveer $\frac{1}{4}$ van de bloemkool grote roosjes en houd apart.
- Snijd ongeveer 16 kleine roosjes van de bloemkool en leg ze in een kommetje.
- Breng de azijn met het water, de kristalsuiker en 1 takje citroentijm aan de kook. Kruid met zout en peper en giet op de kleine roosjes. Plaats in de koelkast en laat minimaal 1 uur marinieren.
- Snijd alle afsnijdsels van de bloemkool in stukken.
- Verwarm een scheutje olie in een steelpan en fruit er de afsnijdsels van de bloemkool in aan. Blus af met water en laat volledig gaarkoken.
- Giet af en draai de bloemkool in de blender tot een gladde crème met een klein scheutje olijfolie. Breng eventueel op smaak met zout en peper.
- Haal de muntblaadjes van de takjes en mix glad met een klein scheutje olijfolie tot een groene olie ontstaat.
- Verwarm een klein beetje van de muntolie in een antiaanbakpan en rooster er de grote bloemkoolroosjes mooi goudbruin in. Ris er de rest van de citroentijm bij en laat roosteren tot de roosjes beetgaar zijn. Kruid

met zout en peper.

- Dresseer een lepel van de crème op het bord en verdeel er de gebakken roosjes, de zoetzure roosjes en de chips op. Verdeel er de 'rozijntjes' en hazelnoten tussen en lepel er nog dotjes van de crème tussen.
- Garneer met topjes waterkers en cress en lepel er ten slotte de muntolie overheen en langs.