

Wortel-appelsalade met munt



SONJA VAN DE RHOER

Giorgio Locatelli, een van de bekendste Italiaanse chef-koks, heeft zijn derde kookboek geschreven. Na toppers als 'Made in Italy' en 'Made in Sicily' verscheen onlangs 'Made at Home'. Boordevol gemakkelijk te bereiden gerechten die de chef thuis voor zijn gezin op tafel brengt. Locatelli: "Ik merk dat ik me meer en meer richt op groenten, niet alleen wat smaak betreft, maar ook vanwege de schoonheid die hun verschillende texturen geven aan een salade of een gerecht, soms al doordat ik ze op verschillende manieren snijd."

Deze salade vernoemde hij naar zijn vrouw Plaxy. "Toen ik nog maar net in Londen woonde, was mijn verhemelte nog niet echt gewend aan specerijen. In de streek Lombardije waar ik vandaan kom, voegen we soms een snufje chilipeper toe aan een pastasaus, maar daar bleef het wel bij. Plaxy leerde me pittiger gerechten te eten, wat in die tijd behoorlijk gedurfd was. Maar hoe vaker je pittig eet, hoe meer je in staat bent ook de afzonderlijke smaken van het eten te blijven proeven en niet door de scherpte te worden afgeleid, en zo leerde ik op dezelfde manier van specerijen te genieten als zij."

Verhit de oven tot 180 °C. 2 Verdeel de amandelen over een bakplaat en zet deze zeven minuten in de oven; schud de bakplaat af en toe om zodat de

amandelen rondom goudbruin worden. Haal de bakplaat uit de oven, laat de amandelen afkoelen en hak ze grof.

Rasp de wortels grof in een schaal, of schaaf ze voor een mooiere presentatie dun op een mandoline. Snijd de appels doormidden, verwijder het klokhuis en snijd de parten met schil in dunne plakken. Doe de appelplakjes met de geroosterde amandelen en de muntblaadjes bij de wortel.

Klop in een kommetje citrussap met chilipasta en olijfolie door elkaar, proef en breng op smaak met zout en peper. Schep de dressing rustig door de wortelsalade en serveer direct.

Ingrediënten voor 6 personen (heerlijk bijgerecht bij een vegetarische bbq):

250 gram blanke amandelen

12 kleine (liefst biologische) wortels

3 groene appels

handvol muntblaadjes

sap van 2 limoenen of sap van 1 limoen en 1 citroen

2 theelepels of naar smaak Thaise chilipasta

5 eetlepels extra vergine olijfolie

zeezout en versgemalen zwarte peper