

Groente-bbq met aardappelsalade en avocado-ginmayonaise

RECEPT VEGETARISCH

Sonja van de Rhoer

Voor 4 personen:

- Groenten naar keuze bijvoorbeeld spitskool, prei, artisjok, uien, knoflook, aardappel

Voor de aardappelsalade:

- 4 grote aardappelen, vastkokend, ongeschild of 8 zilte aardappelen
- zeewierzout
- 0,5 eetl. olie

- 1 dl (zeevenkel)-mayonaise

Voor de mayo:

- 2 eidooiers
- 1 eetl. dragonazijn
- 1 eetl. citroensap
- 1 eetl. fijne mosterd
- 2,5 dl zonnebloemolie
- 2 eetl. olijfolie
- 1 eetl. (Texelse TX) gin
- halve avocado
- witte peper, zout



Al vanaf dat de kinderen klein waren, proberen we jaarlijks een weekje naar Texel te gaan. Gewoon om te genieten van het eiland, de bewoners, maar vooral van het heerlijke eten. Al lezende in het vervolg van ‘De smaak van Texel’ van Annette van Ruitenburg, Ruth de Ruwe en Tanja van den Berge (Fontaine uitgever) werd ik weer helemaal blij van al die mooie dingen die dit eiland biedt. Zo vond ik deze inspirerende recepten voor een zomerse barbecue.

Stook het vuurtje lekker op en begin met de groenten die lang tijd nodig hebben. Bij de spitskool van de onderkant een stukje afsnijden zodat hij staat. Hol de bovenkant uit, doe

daar olijfolie in en wat kaas (tallegio of chausmes bijvoorbeeld) en hazelnoten. De kool langzaam laten garen, verpakt in aluminiumfolie.

Prei licht laten ‘verbranden’ en vervolgens de geblakerde buitenste delen eraf halen, van binnen zie je dan de zachte witte prei, met een subtiele rooksmak. Artisjok wassen en het topje afsnijden, doe er een beetje olie en stukje citroen op en laat in folie garen. Uien kunnen in de schil worden gepoft, net als de knoflook, dus in zijn geheel op het rooster leggen.

Aardappelen wassen, inprikken met een vork, olie en zout erop doen en in folie verpakt circa 45 minuten laten poffen. Zilte of

kleine aardappelen zijn vaak al in 30 minuten gaar. De mayonaise eventueel loskloppen met een beetje olie. Haal de aardappelen van het vuur of uit de oven en snij ze open. Doe een schep van de mayonaisesaus op de aardappelen. Strooi er vervolgens nog wat gerookt zeevierzout over.

Doe de eidooier, dragonazijn, citroensap, mosterd, de zonnebloemolie, olijfolie en gin in een hoge smalle beker. Zet de staafmixer op de bodem en haal deze langzaam naar boven toe. Wanneer de saus mooi romig is en crèmekleurig, is hij klaar. Voeg de halve avocado toe en staafmix nog even tot deze glad is. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar in de koelkast.