

Witlofsalade en venkel-appelsalade



Pel de ui en snijd deze in heel dunne halve ringen. Snijd de kaas in blokjes en knip de bieslook fijn.

Meng alle ingrediënten luchtig en serveer de salade.

Tip: serveer de salades in een ruim glas als voorgerecht. De hoeveelheid is dan voldoende voor 8 personen.

SONJA VAN DE RHOER

Serveer de salade naar keuze met geroosterd brood als lunch of met geroosterde aardappeltjes uit de oven voor de warme maaltijd. Misschien vindt u nog een granaatappel bij de groenteboer of op de markt. Aardbeien geven de salade een lentegevoel.

Maak de witlofstruikjes schoon en snijd ze in grove stukken. Pluk de blaadjes van het kropje rode sla en verdeel deze ook in stukjes. Halveer de granaatappel en haal de pitjes eruit. Op internet zijn verschillende filmpjes die laten zien hoe dit gemakkelijk gaat. Of maak de aardbeien schoon en halveer ze of snijd ze in vieren. Meng de witlof, rode sla en granaatappel of aardbei in een mooie slaschaal.

Verdeel de roquefort in stukjes. Neem de helft ervan en roer dit tot een romige saus met de azijn, olie, water en peper naar smaak. (Heet water maakt de dressing wat minder machtig.)

Druppel de saus over de salade. Verdeel de overige roquefort en de iets verwarmde honing overheen.

Klop een dressing van de appelazijn, olie naar keuze, pastis en peper en zout.

Maak de venkel schoon, verwijder de voet en de uitlopers en snijd de venkel in luciferreepjes. Was de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in dunne halve plakjes.

Ingrediënten voor 4

voor de witlofsalade: 5-6 struikjes witlof, 1 kropje rode sla, 1 granaatappel of 150 gram aardbeien, 100 gram roquefort, 2 eetlepels witte balsamico-azijn, 3 eetlepels zonnebloem- of koolzaadolie, 2 lepels heet water, peper, 2 eetlepels honing

voor de venkel-appelsalade: 2 eetlepels appelazijn, 4 eetlepels zonnebloem- of koolzaadolie, eventueel 0,5 eetlepel pastis of ouzo, zout, peper, 3 venkelknollen, 2 rode appels, 1 rode ui, 200 gram zachte schapen- of geitenkaas, circa 16 sprietjes bieslook