

Salade boordevol hazelnoten

We gaven foodblogger Francesca een flesjes balsamico en dit is het resultaat....."Onlangs heb ik de tip gekregen om balsamico azijn te gebruiken om een volle en hartige smaak aan gerechten te geven en ik moet zeggen dat ik hier enorm fan van ben geworden. Vrij snel daarna kreeg ik van Foodelicious een fles balsamico azijn met hazelnoten en die geeft naast een hartige ook een heerlijke notige smaak. Deze geweldige azijn heeft me geïnspireerd tot een rijke maaltijdsalade die je in minder dan 20 minuten op tafel hebt, waar je op een koude of iets minder koude dag naar uit kunt kijken.

Menugang:	Salades
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	20 minuten

We gaven foodblogger Francesca een flesjes balsamico en dit is het resultaat....."Onlangs heb ik de tip gekregen om balsamico azijn te gebruiken om een volle en hartige smaak aan gerechten te geven en ik moet zeggen dat ik hier enorm fan van ben geworden. Vrij snel daarna kreeg ik van Foodelicious een fles balsamico azijn met hazelnoten en die geeft naast een hartige ook een heerlijke notige smaak. Deze geweldige azijn heeft me geïnspireerd tot een rijke maaltijdsalade die je in minder dan 20 minuten op tafel hebt, waar je op een koude of iets minder koude dag naar uit kunt kijken.

Bereidwijze

1. Snijd de kastanjechampignons in tweeën en bak deze in een koekenpan, zonder boter of olie, op middelhoog vuur binnen 3 tot 4 minuten totdat ze flink zijn geslonken. Giet vervolgens een flinke scheut balsamico azijn bij de champignons in de pan. Schud de pan zodat de champignons helemaal worden bedekt met de donkere en glanzende azijn. Laat de pan met champignons nog een minuut op middelhoog vuur staan, en schep de champignons nog even om zodat ze goed bedekt zijn met de azijn. Laat de champignons afkoelen.
2. Rooster de hazelnoten in een koekenpan zonder vet op een middelhoog vuur in 2 tot 3 minuten, zodat ze licht bruin worden. Laat de hazelnoten vervolgens op een bord afkoelen.
3. Snijd vervolgens de peer in vieren en snijd het klokhuis en de steel er uit. Snijd de twee kwarten in dunne plakken.
4. Voeg aan een ruime kom de gemengde sla toe. Ik heb gekozen voor gemengde sla met rucola, maar je kan er ook voor kiezen om alleen rucola te gebruiken. Kruimel de geitenkaas door de sla.
5. Om de noten in grove stukken te maken zou je deze fijn kunnen hakken met een mes. Tenzij je graag wilt dat je keuken wordt bezaaid met kleine stukken hazelnoot heb ik een iets praktischer alternatief. Stop de hazelnoten in een plastic zak en sla er op met een (keuken)hamer totdat deze in grove stukken zijn geslagen. Voeg de gebroken hazelnoten toe aan de salade.
6. Voor deze salade maak je een vinaigrette met diezelfde heerlijke balsamico azijn. Voeg aan een kommetje twee eetlepels balsamico azijn toe. Begin de azijn met een kleine garde te kloppen en voeg hier heel langzaam drie eetlepels olijfolie aan toe zodat de olie en de azijn goed kunnen mengen. Voeg deze dressing toe aan de salade. Voeg ook de champignons toe en breng de salade op smaak met peper, zout en wat tijm.
7. Gebruik de plakken peer om de salade mee op te maken. Garneer de salade met nog wat tijm om het helemaal af te maken.

Ingrediënten

- 250 gram kastanjechampignons
- balsamico met hazelnoten
- 25 gram hazelnoten
- 1 peer (bij voorkeur Conference en net rijp)
- 100 gram gemengde sla met rucola
- 100 gram geitenkaas
- olijfolie
- zeezout, peper
- tijm

accessoires