

Winterse salade met gegrilde groenten en tahindressing

Een heerlijke vegan salade met seizoensgroenten en een frisse tahindressing.

Dit is een recept van Neolea.

Menugang:	Salades
Type gerecht:	Salades
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	50 minuten

Een heerlijke vegan salade met seizoensgroenten en een frisse tahindressing.

Dit is een recept van Neolea.

Bereidwijze

1. Snijd of breek de bloemkool in roosjes.
2. Snijd de knolselderij in blokjes van 5 cm. Je hoeft hem niet te schillen.
3. Maak venkelschaafsels met een mandoline. Maak de spruiten schoon en snijd ze fijn. Leg beiden apart.
4. Verwarm de oven voor op de hoogste stand. Bedek de bloemkool en knolselderij met heet water uit een net gekookte waterkoker en laat 2-3 minuten staan. Spoel ze af met koud water, dep ze droog en verdeel ze over een met aluminiumfolie beklede braadslede met 2 el olijfolie, zout en peper.
5. Rooster ongeveer 15-20 minuten op de bovenste plank van de oven, tot ze bruin en knapperig zijn aan de randen.
6. Haal de groenten uit de oven en laat ze 10-15 minuten afkoelen.
7. Rooster de amandelen kort in een koekenpan.
8. Pluk de blaadjes peterselie en snijd fijn.
9. Snijd de cranberry's in stukken.
10. Maak de dressing: meng de olijfolie, tahin, sap van 1 citroen, zout en zwarte peper naar smaak. Klop tot het goed gemengd is.
11. Voeg 3-4 eetlepels koud water toe, en klop opnieuw. De dressing moet heel romig worden. Proef, en voeg meer citroensap (voor de smaak) en peper toe, indien gewenst. Als de dressing te dik is, klop er dan meer koud water door, 1 eetlepel per keer.
12. Verdeel de dressing over de bodem van een grote serveerschaal met behulp van de achterkant van een lepel, schik de saladecomponenten erop. Pers er het sap van een halve citroen over uit, besprenkel met een beetje olie en de peterselie, controleer de smaak en dien op!

TIP Houd je van pittig? Besprenkel de salade dan met een beetje rode chili olie.

Ingrediënten

- 1 bloemkool, in grote bloemkoolroosjes gebroken
- Een halve knolselderij
- 1 venkel
- 120 gram spruitjes
- 50 gram amandelen, licht geroosterd
- 30 gram gedroogde cranberry's, grof gehakt
- 1 bosje peterselie
- Peper en zout
- 45 ml Neolea extra vergine olijfolie
- 45 ml Tahin
- 2 citroenen

accessoires

- Braadslede