

Salade van wortel en gerookte zoete aardappel

Bron: Delicious - kerst editie 2016

4 personen

- 1 grote zoete aardappel

Dragon mayonaise

- 1 eetlepel **dragon-Edik**
- ½ eetlepel citroensap
- 1 theelepel mosterd
- 2 eidooiers
- 1 theelepel agavesiroop
- 2 takjes verse dragon
- 330 ml zonnebloemolie

Zoetzuur van wortel en sjalot

- 200 ml **witte wijn-Edik**
- 200 ml witte wijn
- 5 peperkorrels
- 4 kardemompeulen
- 1 blaadjes laurier
- 1 takje dragon
- 1 sjalot

Wortelsalade

- 1 bos bospeen
- 1 paarse wortel
- 4 eetlepels crème fraîche
- Rasp van sinaasappel
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel **mosterd-Edik**
- 2 cm. verse gember rasp
- 2 eetlepels saffloerolie



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE



Bereidingswijze

Kan enkele uren van te voren.

Verwarm de oven voor op 150 graden. Was de zoete aardappel grondig, maar schil ze niet. Bestrooi een bakplaat met een laag van 2 cm grof zeezout, en duw de zoete aardappel er in. Gaar de zoete aardappel in circa 50 minuten, ze moeten zacht aanvoelen, maar niet volledig gaar zijn. Pel de aardappel en rood ze 5 minuten in een rookvoentje of in een rookzak en rood ze volgens de aanwijzingen op de verpakking Haar eruit en bewaar.

Dragonmayonaise: meng de witte wijn Edik, het citroensap, mosterd, eidooiers, agavesiroop en dragon blaadjes in een blender of gebruik de staafmixer. Voeg beetje bij beetje in een straaltje zonnebloemolie toe. Breng op smaak met zout. Bewaar de mayonaise afgedekt in de koelkast.

Wortel-sjalotzoetzuur: meng in een steelpan 300 ml water, witte wijn-Edik, witte wijn, peperkorrels, kardemom, laurier en dragon. Breng aan de kook en laat 5 minuten op laag vuur koken. Snijd de sjalot in ringen. Haal 2 flinke wortels los van de bos en schaf in de lengte flinterdunne plankjes wortel op een mandoline, houd apart. Schenk het kokende azijnmengsel over de sjalotten zodat ze net onderstaan en dek af. Laat afkoelen, voeg daarna de wortellinten toe en marineer enkele uren.

Bereiding 20 minuten van te voren.

Doe de zoete aardappel met een klein laagje water in een pan, laat 10 minuten doorgaren. Giet af, wrijf de aardappel door een fijne zeef, roer er 1 eetlepel crème fraîche door en breng op smaak met peper en zout.

Wortelsalade: schild de bospeen. Rasp de peen op een grove rasp en breng op smaak met de overige 3 eetlepels crème fraîche, sinaasappelrasp, mosterd-Edik, geraspte gember, saffloerolie en zout. Doe was geraspte wortel in een ronde steker, of vorm met je handen een cirkel. Rol de wortellinten op. Steek ze ertussen en verdeel dotjes dragon mayonaise en zoete aardappel erover. Verdeel de sjalot in het zuur erover.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

