

Groentebordje met peterselievinaigrette

(bijgerecht of warm tussengerecht voor 4 pers.)

- 150 gram haricots verts
- 6 lente-uitjes
- 7 eetlepels **olijfolie extra vierge "Terra Creta"**
- 200 gram Shii-takes
- 4 plakjes katenspek
- 30 gram verse peterselie
- 1 teentje knoflook, geperst
- 2 eetlepels **peterselie-Edik**
- 1 sjalot, fijngesnipperd

4 platte ovenschaaltjes met boter ingevet

Bereidingswijze

Haricots verts schoonmaken en in ruim kokend water met zout beetgaar koken. Laten uitlekken in een vergiet en laten afkoelen.

Lente-uitjes halveren en in kookvocht van haricots verts gaarkoken. Met schuimspaan uit de pan nemen, laten uitlekken en in kom omscheppen met 1 eetlepel olie, zout en peper naar smaak. *(deze voorbereidingen kunnen evt. 1 dag van te voren!!)*

Shii-takes schoonvegen. In koekenpan 2 eetlepels olie verhitten en shii-takes op hoog vuur even roerbakken. Uit de pan nemen en bestrooien met zout en peper.

Haricots verts in 4 porties bundelen en met katenspek omwikkelen. Bundeltjes in ovenschaaltjes leggen, lente-uitjes en shii-takes ernaast scheppen.

Peterselie zeer fijn hakken. In kom vinaigrette roeren van peterselie, knoflook, peterselie-Edik, sjalot en rest van olie. Op smaak brengen met peper en zout.

Oven voorverwarmen op 200°C. Schaaltjes in midden van oven zetten en groenten in 10-15 minuten verwarmen. Schaaltjes op 4 hittebestendige borden plaatsen.

Peterselievinaigrette erover lepelen.



*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

