

Nazomerse salade

met rivierkreeftjes



Wijnadvies:

Chardonnay
DOMAINE DE LA BAUME
Pays d'Oc, Frankrijk
08.345.58

Geur/smaak:
Nectarine, lichte toast
Krachtig, droog

Salade

Hocras

Nazomerse salade met rivierkreeft, avocado en zongedroogde tomaatjes

Ciabatta:

- 1 st witte ciabatta à 400 gram
- 2 st knoflookteentjes

Salade:

- 165 gr kikkererwten
- 5 gr mosterd grof
- 90 gr mayonaise
- 65 gr zongedroogde tomaatjes
- 175 gr gepeld rivierkreeftenvlees
- 1 st zoete puntpaprika
- 305 gr radijs
- 2 st rode uien
- 1 st avocado ready to eat
- 10 gr tuinkers
- witte gemalen peper

Pittenmix:

- 20 gr pittenmix

Benodigheden

voor 4 personen

Mise en place & handelingen

Benodigheden: hete luchtoven

Mise en place:

Snij lange, 3 mm dikke plakken van de half bevroren ciabatta. Besprenkel dit met olie en rooster ca. 11 minuten in de oven (180 °C). Wrijf daarna een knoflookteentje over het brood heen.

Doe de kikkererwten in een zeef, spoel ze onder de koude kraan en laat goed uitlekken. Snij de zaadlijsten uit de paprika en snij deze in reepjes. Maak de uien schoon en snij ze in halve ringen.

Meng alles door elkaar, voeg de rivierkreeftjes en gedroogde tomaatjes toe en meng hier tot slot de mosterd en de mayonaise door en voeg naar smaak peper toe.

Schil de avocado, verwijder de pit en snij in partjes. Was de radijs en snij in plakjes. Rooster de pittenmix ca. 6 minuten in de oven (170 °C).

Handelingsvolgorde/bordopmaak:

Verdeel de salade over het bord en leg de ciabatta tegen de salade aan. Garneer de salade met tuinkers, avocado en radijs. Bestrooi tot slot met de pittenmix.

