



December 2015

Salade van roodlof met granaatappel, roze geitenkaas en kaneeltomaatjes

4 rode uien
150 ml rode wijnazijn
12 struikjes roodlof of 2 kropjes radicchio
Pitjes van 1 granaatappel
2 bakjes shiso cress
150ml walnootolie
150ml frisgroene olijfolie

Kaneeltomaatjes

500g rijpe kerstomaatjes of datterino's
1 el gemberpoeder
2 el honing

Roze geitenkaas

150 ml rood druivensap
4 el bietensap
400 g jonge zachte geitenkaas

Verwarm de oven op 80 graden. Halveer de tomaatjes en doe in een ovenschaal. Hussel om met de gember, kaneel, zwarte peper naar smaak, honing en wat zout. Zorg dat de snijkant naar boven ligt. Droog de tomaatjes 4-6 uur tot ze licht droog en zoetig zijn. Laat afkoelen en zet afgedekt koel weg tot gebruik. (Tomaten zijn van te voren op smaak gebracht en gedroogd.)

Kook het druivensap met het bietensap in tot stroperig op middelhoog vuur in 10-20 minuten. Laat afkoelen.

Roer de geitenkaas los met het ingekookte druiven-bietensap tot een mooie roze niet al te zachte kaas, roer ook wat grof zout en zwarte peper door.

Snijd de uien eerst doormidden en dan in dunne halve ringen. Kneed de uien met de azijn en wat zout met je handen goed door en laat 15 minuten staan, zo wordt het heerlijk crispy;

Halveer de lofstronkjes, verwijder de bittere kern en snijd ze over de lengte in hele dunne reepjes. Knip de shiso cress los;

Maak balletjes van de roze geitenkaas, dat gaat goed met 2 dessertlepels.

Meng de lof met de tomaatjes, granaatappelpitjes, rode uien met aanhangend vocht, de helft van de shiso, walnootolie en zout naar smaak.

Verdeel de groente over de borden en leg de roze balletjes erop. Besprenkelen met olijfolie en de rest van de shiso.