



Salade met geschaafde venkel, meloen & mozzarella, knapperige kappertappeltjes, munt & rode pepertjes, sticky balsamicodressing

Beschrijving

Nu de verhuizing achter de rug is, heb ik weer tijd om iets anders te koken dan wat snels. Ik heb mijn 254ste kookboek aangeschaft, VEG van Jamie Oliver, mijn 12e van hem. We hadden onlangs bij vrienden al een heerlijk gerecht uit dit kookboek geproefd en er staan nog veel meer heerlijke dingen in.

De salade is een combinatie van zoet (meloen), fris (venkel), zout (kappertjes) en pittig (rode peper). zn Jamie gebruikt kappertjes, ik koos voor kapperappeltjes omdat deze er mooier uitzien in de salade. Zorg er wel voor dat je een superrijpe meloen hebt, dat maakt deze salade onweerstaanbaar!

Aantal personen

4

Ingrediënten

- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels kappertjes of kapperappeltjes
- 4 takjes verse munt
- 1 verse rode peper
- 4 eetlepels balsamicoazijn
- 1 superrijpe cantaloupe meloen
- 2 venkelknollen
- ijsblokjes
- 1 kleine rode ui
- 1 bol mozzarella (150 gram)
- zeezout naar smaak
- versgemalen zwarte peper naar smaak
- (knapperig brood)

Keukenmateriaal

- koksmees
- snijplank
- grote koekenpan met antiaanbaklaag
- schuimspaan
- klein schaaltje
- zeef

- theelepel of meloenbolletjeslepel
- mandoline
- kom voor venkel
- schone theedoek of keukenpapier

Bereidingstijd

20 minuten

Bereiden

Doe de olijfolie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag en strooi er de kappertjes, geplukte muntblaadjes, en fijngesneden rode peper bij. Bak ze 5 minuten op matig vuur en schud de pan regelmatig, of tot ze lekker krokant zijn. Schep alles met een schuimspaan in een klein schaalpje, giet voor de dressing de balsamicoazijn bij de hete olie in de pan en laat het mengsel even sissen. Schep de meloenpitjes in een zeef boven de hete pan, pers er al het sap uit en gooi de pitjes weg. Schep met een theelepel of meloenbolletjeslepel kleine bolletjes en krullen meloen in een kom. Giet het sap dat in de uitgeschepte meloen overblijft ook bij de dressing en laat dit tot stroperig inkoken.

Maak de venkelknollen schoon (bewaar het groen), pel de rode ui, snijd ze met een scherp mes (of op een mandoline, met beschermkapje!) in flinterdunne plakjes en ringen. Doe de ijsblokjes met water in een kom en leg de venkelreepjes en uiringen 2 minuten hierin om ze extra knapperig te maken. Giet ze af en dep ze droog met een schone theedoek of keukenpapier, daarmee voorkom je de dressing waterig wordt. Hussel ze met de stukjes meloen door elkaar en voeg naar smaak zeezout en zwarte peper toe. Snijd de mozzarella in blokjes. Serveer de salade op een schaal of individuele borden, strooi er de mozzarella, de krokante munt, kappertjes en pepertjes, en het apart gehouden venkelgroen over en besprenkel met de dressing. Dep de dressing weg met knapperig brood.

Datum

20/04/2025