



Rosbief-bonensalade met grove tapenade

Beschrijving

Al een week ligt het boek "Meer dan 80 spannende salades" open op onze eettafel, onderstaand recept wil Roel graag maken. Gisteren was het dan zover en inderdaad: erg lekker! Tijdens het maken van de tapenade leek de hoeveel olijven veel te veel, maar het was juist precies in balans met de rest van de ingrediënten. Doordat je de ingrediënten voor de tapenade met de hand hakt, is de structuur ook erg prettig. De knoflooksmaak was wel wat heftig, 1 teentje lijkt mij wel voldoende, ik heb het in het recept aangepast. Dit wordt een nieuw toppertje in de keuken!

Aantal personen

2

Ingrediënten

- 150 gram plakjes rosbief (vleeswaren)
- 1 rode ui
- 1 gele paprika
- 1 venkelknol
- 1 pompoen of 1 zakje pompoenblokjes (450 gram)
- 2 eetlepels olijfolie
- grof zeezout naar smaak
- 1 blik reuzenbonen (400 gram)
- 150 gram (kers)tomaten
- 150 gram kalamataolijven zonder pit
- 1 teen knoflook
- 3 ansjovisfilets uit blik of pot
- 2 eetlepels kappertjes
- 1 eetlepel verse tijm
- het sap van 1 citroen
- 2 eetlepels olijfolie
- versgemalen zwarte peper

Keukenmateriaal

- ~~Afbeeldingsresultaat voor meer dan 80 spannende salades~~
- koksmes
- snijplank
- schaalpje

- oven met bakplaat
- bakpapier
- lepel
- zeef
- schaal om te serveren

Bereidingstijd

15 minuten + 25 minuten oventijd + 30 minuten afkoeltijd

Bereiden

Begin met de tapenade: Pel de knoflook. Hak de olijven, knoflook, ansjovis, kappertjes en tijm met de hand. Doe in een kommetje en meng er citroensap, 2 eetlepels olijfolie en peper door.

Verwarm de oven voor op 225°C. Pel de ui en snijd hem in grove stukken. Snijd de paprika, venkel en pompoen in stukjes. Als je pompoenstukjes hebt gekocht, scheelt dat weer tijd. Leg de groenten op een bakplaat met bakpapier. Lepel er 2 eetlepels olijfolie over en breng op smaak met zout, niet teveel, want de tapenade bevat ook best veel zout.

Rooster de groenten 20-25 minuten in het midden van de oven. Schep ze af en toe om. Laat afkoelen.

Spoel de bonen af en laat ze uitlekken. Snijd de tomaten in partjes.

Meng de geroosterde groenten, bonen, tomaten en tapenade. Rol de rosbief op en leg de rolletjes op de salade.

Datum

18/02/2025