



# SALADE MET BUFFELMOZZARELLA EN SERRANOHAM MET GESCHAAFDE VENKEL EN GEROOSTERDE DRUIVEN



## EET MEE EN WIN!

Maak deze zomer elke week kans op één van de vijftig zomerse cadeaus. Je hoeft alleen maar een box te bestellen om mee te doen - lees er alles over op de blog.



Venkel ✱



Verse munt ✱



Buffelmozzarella ✱



Blauwe druiven ✱



Demi-baguette



Walnoten



Kappertjes ✱



Gemengde sla ✱



Serranoham ✱



40 min



Gemakkelijk



Eet binnen 3 dagen

Van de romige smaak van de buffelmozzarella tot de krokante kappertjes: dit gerecht is een feest voor de smaakpapillen. De druiven krijgen door het roosteren een zachtzoete smaak, wat goed past bij de zoute serranoham en zachte kaas. Als topping frituur je de kappertjes, een knapperige toevoeging aan deze salade.



## BENODIGDHEDEN

Dunschiller, ovenschaal, koekenpan, kleine steelpan, schuimspaan, saladekom en garde.  
Laten we beginnen met het koken van de **salade met buffelmozzarella en serranoham**.



### 1 VENKEL SCHAVEN

Verwarm de oven voor op 210 graden. Snijd de stengels van de **venkel** en snijd eventueel loof klein. Snijd de **venkel** vervolgens vanaf de bovenkant in kwarten en laat de harde kern zitten. Schaaf de kwarten **venkel** met een dunschiller in zo dun mogelijke plakjes, vanaf de smalle stengelkant ★. Snijd de blaadjes **verse munt** in dunne reepjes. Scheur de **buffelmozzarella** in grove stukken.



### 4 CROSTINI MAKEN

Snijd ondertussen de afgebakken **demi-baguette** in dunne plakken en wrijf de plakken in met de overige olijfolie en zout. Verhit dezelfde koekenpan op middelhoog vuur en bak plakken 5 – 7 minuten per kant, of tot ze goudbruin en knapperig zijn. Druk ze met een spatel af en toe goed aan op de bodem van de pan. Haal uit de pan en bewaar apart.

★ **TIP:** Pas op voor je vingers! Schaaf niet te ver door, er zal altijd een restje venkel overblijven dat je niet kunt schaven.



### 2 ROOSTEREN EN BAKKEN

Laat de **blauwe druiven** aan de tak en meng ze in een ovenschaal voorzichtig met ¼ el olijfolie per persoon. Rooster 15 – 20 minuten in de oven. Leg de **demi-baguette** ernaast en bak de laatste 7 – 9 minuten mee. Verhit ondertussen een koekenpan op hoog vuur en rooster de **walnoten**, zonder olie, totdat ze beginnen te geuren. Haal uit de pan en bewaar apart.



### 5 BORDEN OPMAKEN

Klop ondertussen in een saladekom de extra vierge olijfolie, witte balsamicoazijn, mosterd, honing, peper en zout met een garde tot een vinaigrette ★★. Voeg de **gemengde sla** en de geschaafde **venkel** toe aan de saladekom en meng goed. Verdeel de **salade** over de borden en leg er de stukjes **buffelmozzarella**, de plakjes **serranoham** en de geroosterde **druiven** tussen.



### 3 KAPPERTJES FRITUREN

Dep de **kappertjes** droog met keukenpapier. Verhit de zonnebloemolie in een kleine steelpan op hoog vuur en wacht tot de olie goed heet is. Voeg de **kappertjes** voorzichtig toe aan de pan en frituur ze 4 – 6 minuten, of tot ze knapperig zijn. Haal met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.



### 6 SERVEREN

Servere de **salade** met de crostini en bestrooi met de knapperige **kappertjes**, het eventuele **venkelloof**, de **munt** en de **walnoten**.

★★ **TIP:** Wanneer je een vinaigrette goed en langdurig klopt, ontstaat er een emulsie: de olie en de **azijn** zijn dan goed gemengd en zullen - eenmaal gecombineerd met andere ingrediënten - minder snel schiften.

## 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Venkel (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Verse munt (blaadjes) 23) *	5	10	15	20	25	30
Buffelmozzarella (g) 7) *	60	125	180	250	310	360
Blauwe druiven (g) *	125	250	375	500	625	750
Demi-baguette (st) 1) 7) 17) 20) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Walnoten (g)	10	20	30	40	50	60
Kappertjes (g) *	10	20	30	40	50	60
Gemengde sla (g) 23) *	40	60	80	100	120	140
Serranoham (g) *	40	80	120	160	200	240
*Zelf toevoegen						
Olijfolie* (el)	1¼	2½	3¾	5	6¼	7½
Zonnebloemolie* (el)	4	8	12	16	20	24
Extra vierge olijfolie* (el)	1	2	3	4	6	8
Witte balsamicoazijn* (el)	½	1	1½	2	3	4
Mosterd* (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Honing* (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	4720 / 1128	791 / 189
Vetten (g)	63	11
Waarvan verzadigd (g)	16,0	2,7
Koolhydraten (g)	98	16
Waarvan suikers (g)	28,2	4,7
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	37	6
Zout (g)	5,4	0,9

### ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 22) Noten

23) Selderij 25) Sesam 27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).