

Zomerse hapjes van Henja, 28 mei

We gaan nog even door met lekkere, zomerse gerechten. Maakt niet uit hoe je ze noemt. Is het een kleine hoeveelheid? Dan noem je het tapas, o.i.d. Een wat grotere hoeveelheid, dan is het een complete maaltijd. Net wat je wilt.

Meestal is 1 bloemkool veel te veel voor 1 á 2 personen. Vandaar dat er wat bloemkool recepten langs komen. Ik moet die ene bloemkool die ik gekocht heb ook opwerken. Gemiddeld eten wij 4 keer van 1 bloemkool. De eerste keer gewoon zoals bij moeder thuis, daarna bloemkool pannenkoekjes (zie recepten dinsdag) en vandaag als salade.

Salade van bloemkool

- 1 kwart bloemkool in kleine roosjes
- 4 eetl. olijfolie
- 4 plakjes bacon, rauwe ham of ontbijtspek niet te vet.
- Rasp en sap van een halve citroen
- 1 theelepel honing.
- Pitloze druiven gehalveerd.

Werkwijze

- Blancheer de bloemkool 2 minuten in ruim kokend water met wat zout. Spoel kort af met koud water en laat goed uitlekken en afkoelen. Bak de bacon krokant in de koekenpan en leg op een keukenpapiertje. Klop de olie, citroen sap, rasp, honing tot een dressing.
- Beetje peper erbij en dan kruiden die je lekker vind, teentje knoflook persen, hoeft niet, maar ik vind dat lekker.
- Proef de dressing, vind je hem te zuur, doe er nog wat honing bij. Dat is voor iedereen verschillend. Ik hou niet zo van zuur dus neem soms wel een eetlepel honing.
- Schep bloemkool, druiven en dressing door elkaar in een mooie schaal, snipper de bacon er over en wat kruiden. Een andere manier van bloemkool eten, maar erg lekker. Zeker met onderstaand broodje erbij.

Lekker broodje uit de oven

Neem per persoon een afbakbroodje. Italiaanse bol heeft mijn voorkeur, maar neem wat je lekker vind.

- Knoflookboter. Gekocht of zelf gemaakt. Zo eenvoudig. Fikse klont boter, knoflook, geperst, wat kruiden, prakken, klaar.
- Geraspte kaas naar keuze.
- Rest van de bacon van de salade. Vegetarisch? Neem kaas of zalm. Dat geldt ook voor de salade.
- Bosuitje gesnipperd.
- Verwarm de oven op 200 gr. Snijd het brood kruiselings in maar niet helemaal door. Leg het broodje eventueel tussen twee pollepels. Bak de bacon knapperig.
- Smelt de kruidenboter en druppel of kwast het in de inkepingen, frummel de kaas, bacon en wat bosuitjes erbij, kwast het hele broodje met de boter die je over hebt, in en bak 15 tot 20 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is. Maar in ieder geval minimaal de afbaktijd op de verpakking.

Heerlijk op een lange zomer avond in de tuin of op het balkon.

Henja