



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

SPECIALAAL INGREDIËNT



## BUFFELMOZZARELLA

Deze mozzarella is gemaakt van 100% buffelmelk. Het is een verse kaas met een zachte, gelaagde structuur.



Venkel ✨



Verse munt ✨



Buffelmozzarella ✨



Blauwe druiven ✨



Demi-baguette



Walnoten



Kappertjes ✨



Gemengde sla ✨



Serranoham ✨

40 min

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

Van de romige, zachte smaak van de buffelmozzarella tot de krokante kappertjes: dit gerecht is een feestje voor de smaakpapillen. De druiven krijgen door het roosteren een intens zoete smaak, lekker in combinatie met de zoute serranoham en romige buffelmozzarella. Je frituurt de kappertjes in een laagje hete olie, die zo een krokante, zoute topping voor de salade.

# BEGIN — GOED

## 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.



### 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.



### 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 5 – 7 minuten, of tot ze knapperig zijn. Haal met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.



### 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 gebruiken.



### 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.



### 6 SERVEREN

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

★★ TIP: Als een vinaigrette goed en langdurig is geklopt, ontstaat er een emulsie. Dat betekent dat de olie en de azijn goed gemengd zijn en eenmaal gecombineerd met de andere ingrediënten minder snel zal 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
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					

\*Zelf toevoegen | \* 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.

   #HelloFresh

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).

www.hellofresh.nl  
www.hellofresh.be  
WEEK 11 | 2018

