ROODLOF SALADE MET PEER, APPEL EN RIB-EYE

De eerste lente zonnestralen zijn alweer aanwezig. Nu al genoeg redenen om deze week een heerlijke salade te maken. Perfect voor een lunch of een wat lichtere maaltijd. De salade is geïnspireerd op de klassieke Waldorf salade, maar uiteraard even goed geüpgraded. Maak gerust wat meer, want het is ook heerlijk om deze de volgende werkdag nog even mee te nemen als tussendoor! Voel je vooral vrij om nog meer ingrediënten toe te voegen of juist weg te laten. De salade is in dat opzicht multifunctioneel. Vooral ook enorm lekker met een paar plakjes rib-eye van de bbq. Wij zijn al aan het watertanden.

Benodigdheden voor 3-4 personen:

- 600 gr. roodlof
- 100 gr. extra belegen kaas
- 100 gr. walnoten
- [illegible]zi appel
- [illegible]ference peer

- 2 lente uitjes
- 2 el. verse gesneden platte peterselie
- 3 el. boeren yoghurt
- 1,5 el. appelazijn
- 1,5 el. honing
- 1 el. extra virgin olijfolie
- 1 tl. gembersiroop
- Peper en zout
- 400 gram rib-eye van de lokale slager

1) Bereid de BBQ voor een directe grill methode van minimaal 200 graden aan hitte. Leg de rib-eye ruim een uur van te voren uit de koelkast om hem op kamertemperatuur te laten komen. Dit is bevorderlijk voor de smaak van het vlees. Grill de rib-eye op het directe vuur. Per cm dikte kost het ongeveer 1 minuut 30 seconden - 1 minuut en 45 seconden per kant. Zorg ervoor dat het vlees een interne temperatuur heeft van 52 graden voor rare, 54-57 voor medium rare. Veel verder gaar wil je dit vlees niet hebben. Leg hem op een plank en bedek hem met aluminium folie. Laat de rib-eye voor 10 minuten rusten. Genoeg tijd om de salade te maken.

2) Voor de salade snijden we de kontjes van de roodlof eraf en daarna doormidden. Snijd vervolgens het hart eruit aangezien deze bitter van smaak kan zijn. Dit hoeft niet, maar vinden wij persoonlijk fijner. Hak de roodlof vervolgens in grove stukken en leg deze in een serveerschaal.

3) Snijd zowel de appel als peer in kleine blokjes en voeg deze toe aan de salade. Laat de schil erop zitten voor een extra bite. Daarna snijden we de extra belegen kaas in soort gelijke blokjes qua grootte en voegen deze ook aan de salade toe. Rooster ondertussen de walnoten in een koekenpan, zodat ze mooi goudbruin zijn. Snijd als laatste de lente-ui in mooie ringen en voeg alles aan de salade toe.

4) Maak de dressing van de boerenyoghurt, appelazijn, honing, gembersiroop, olijfolie, peper en zout. Proef deze goed en voeg naar smaak eventueel meer van bepaalde ingrediënten toe. Druppel dit over de salade en hussel deze goed door. Hak op het laatst nog wat platte peterselie erover heen.

5) Serveren maar. Snijd de rib-eye in dunne plakjes en serveer de salade op een mooi ruim bord. Genieten! Fantastisch met een mooie, volle, rode wijn.

6) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Biscardo Enigma Sangiovese (https://www.debigondier.nl/products/biscardo-enigma-appassimento-sangiovese?_pos=2&_psq=biscar&_ss=e&_v=1.0) is dan voortreffelijk.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.