

Borlotti bonen salade

met hazelnoten en frisse rucola

| Menugang | Aantal personen | Bereidingstijd | Benodigdheden |
|-------------|-----------------|----------------|---------------|
| Voorgerecht | 4 personen | 20 minuten | Ovens |

Ingrediënten

Crème:

- ½ blik Borlotti bonen
- ½ teen Knoflook
- ¼ st. Rode peper
- 3 el. Olijfolie
- 1/8 bos Peterselie
- ½ st. Limoen rasp & sap
- Zout naar smaak

Salade:

- ½ blik Borlotti bonen
- 3 stuks/kleuren Paprika
- 1 el. (Taggiasche) olijven
- ½ el. Sherry azijn
- 1 t. Mosterd
- 3 el. Olijfolie
- 1 handje Hazelnoten
- 1 pluk Rucola
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Maak de crème door alle ingrediënten volledig glad te mengen in een maalmolen. Breng op smaak met zout en maak de crème eventueel extra smeug met wat extra olijfolie en zet tot gebruik apart.
2. Zet een bakoven op de stand 'Circulatie Grill' en leg een ovenrooster op een bakplaat. Leg de paprika's op het rooster – de hazelnoten in een ovenschaaltje naast de paprika's – en schuif de plaat in de oven.
3. Rooster de hazelnoten lichtbruin – haal ze uit de oven – en rooster de paprika's zwart.
4. Haal de plaat uit de oven – laat de paprika's lichtelijk afkoelen – en verwijder de zwarte schil en de zaadjes. Snijd de paprika's in reepjes en zet tot gebruik apart in een kom.
5. Pak de kom met de paprikareepjes en voeg de Borlotti bonen, olijven, sherry azijn, mosterd, peper, zout en de olijfolie toe en meng dit door elkaar met een opscheplepel.
6. Verdeel de Borlotti bonen creme mooi over de bodem van een bord.
7. Verdeel de Borlotti bonen salade hier overheen en garneer met de rucola en de (fijngesneden) hazelnoten.