



100 gram
groenten per
portie *

Crème van roomkaas met venkel- bloedsinaasappelsalade

wasabi, macadamia en Parmezaan

Een echt Kerst voorgerecht met verschillende smaken en texturen die bij elkaar komen op één bord. Een romige swirl van roomkaas, samen met een knapperige salade met (geroosterde) venkel met bloedsinaasappel en rucola-wasabi. Erop krijg je een waar crunchy umami-feest: knapperige kaaskoekjes van Parmezaan, olijvencrunch en macadamianoten. Niet alles opsnoepen voordat je het gerecht serveert!

180 min | 392 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		2P	4P	6P	8P
Zwarte olijven	g	30	60	90	120
Parmigiano Reggiano	g	40	80	125	160
Venkel	st	0.5	1	1.5	2
Bloedsinaasappel	st	1	2	3	4
Verse roomkaas	g	75	150	225	300
Wasabiblaadjes	st	0.25	0.5	0.75	1
Macadamianoten	g	30	60	90	120
Little gem	st	0.5	1		
Romaanse sla	st			1	1
zelf toevoegen:					
Olijfolie extra vierge	el	1	2	3	4

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven tot 120 °C. Hak de olijven in stukjes. Verdeel deze over een met bakpapier beklede bakplaat en bak 2 uur in de oven. Verhoog de temperatuur van de oven tot 180 °C en bak nog ongeveer 15-20 minuten totdat ze helemaal krokant zijn. Let wel goed op, ovens zijn verschillend, dus controleer tussentijds.
2. Verkrumel de kaas en bewaar de helft voor het hoofdgerecht. Maak kleine platte hoopjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak 10 minuten in de hete oven (op 180 °C). Haal uit de oven en laat afkoelen.
3. Verwarm de oven naar 220 °C. Snijd de venkel in dunne plakken eventueel met een mandoline en verspreid over de bakplaat. Besprenkel met olijfolie, breng op smaak met peper en zout en rooster 8-10 minuten in de oven.
4. Snijd de boven- en onderkant van de bloedsinaasappel. Verwijder de schil door van boven naar beneden langs het vruchtvlees te snijden. Snijd (boven een bakje) de partjes uit de bloedsinaasappel, zodat je alleen het vruchtvlees overhoudt. Vang het vocht op samen met de partjes. Let op: een deel van de sinaasappel is nodig voor het nagerecht.
5. Klop de roomkaas met een beetje bloedsinaasappelsap, peper en zout flink op zodat hij lekker luchtig wordt.
6. Snijd de sla in reepjes. Hak de macadamianoten in grove stukken. Pluk de wasabi blaadjes van de stelen. Meng de geroosterde venkel met de wasabi blaadjes (naar smaak), sla en partjes bloedsinaasappel.
7. Lepel een mooie streep roomkaasdip op de borden. Leg de salade ernaast en verdeel de olijvencrunch, kaaskoekjes en de gehakte macadamianoten erover.

Tip: Wil je tijd besparen? Dan kun je de olijven ook klein snijden en over de salade verdelen in plaats van ze krokant roosteren in de oven.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

