



Andijvie salade met croutons

en witlof in balsamico-boter

Een heerlijke zomerse gerecht met andijvie als salade. Andijvie is een bittere slasoort met gekrulde bladeren. Erbij lekkere knapperige croutons van geniaal brood. We bakken de witlof, zilveruitjes en tomaatjes in balsamico-boter.

20 min | 771 kcal

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



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Pain boulot desem	st	0.5	1	1	2
Witlof	st	1	2	4	4
Tomaat cherrymix	g	75	150	225	300
Zilveruitjes	g	45	90	135	180
Andijvie	st	0.5	1	1	2

zelf toevoegen:

Olie	el	1	2	3	4
Boter	g	15	25	40	50
Balsamicoazijn	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**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 voor op 200 °C. Snijd het brood in blokjes, besprenkel royaal met olie, peper en zout en hussel door elkaar. Bak het brood krokant in de oven in ongeveer 10 minuten.
2. Haal intussen de witlofblaadjes los van de stronk. Was de tomaten en halveer ze.
3. Verwarm de olie in een bakpan en bak de witlof 2-3 minuten op een hoog vuur. Voeg de boter en balsamicoazijn toe en laat rustig smelten. Voeg de zilveruitjes en tomaten toe, samen met een beetje vocht uit de pot en schep om.
4. Was de andijvie en laat heel goed uitlekken. Snijd de andijvie in reepjes en verdeel samen met de krokante brood croutons over de borden. Leg de witlof, tomaatjes en zilveruitjes erop en besprenkel de salade met de balsamico-botersaus uit de pan.

Tip: Wil je de oven niet gebruiken? Je kunt de croutons ook bakken in een bakpan.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

