



Bijgerechten

Artisjok met groene vinaigrette

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 citroen (het sap)
1 sjalot (gesnipperd)
4 artisjokken
30 gram amandelschilfers
2 eetlepels appelazijn
120 milliliters olijfolie
1 bosje basilicum (+ extra)
1 lookteentje (fijngehakt)
1 bosje peterselie
peper
zout

Bereidingswijze

Halveer de artisjokken. Haal met een klein lepeltje de haartjes uit het hart weg en snij de topjes van de blaadjes. Schil de steel. Bedruppel de snijkanten van de artisjokken met citroensap. Zo behouden ze hun kleur.

Leg de artisjokken indirect op de barbecue en grill ze gedurende 1 uur. Keer ze regelmatig om. Rooster het amandelschaafsel goudbruin in een droge koekenpan.

Doe het sjalotje, de look, basilicum, peterselie en de azijn in een blender en mix glad. Voeg er geleidelijk aan de olijfolie bij en blend tot het een smeùge vinaigrette is. Kruid met peper en zout.

Leg de gegrilde artisjokken op een schaal en druppel er de groene vinaigrette over. Bestrooi tot slot met de geroosterde amandelen en werk af met extra basilicum.

Keukenbenodigdheden

Barbecue
Blender

