



Bijgerechten

Gegrilde romeinse sla met cranberry

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 slaharten (Romeinse, overlans gehalveerd)
1/2 limoen (het sap)
1/2 lookteentje
2 eetlepels Parmezaanse kaasschilfers
75 gram parmezaanse kaas (geraspt)
50 gram walnoten (gehakt)
50 gram cranberry's
2 eetlepels yoghurt
1 deciliter maïsolie
1 eierdooier
1/2 mosterd
1 ansjovis
olijfolie
snuifje cayennepeper
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de ansjovis met de mosterd, het limoensap, de eierdooier en de look in een blender en leng al mixend aan met maïsolie.

Voeg vervolgens de cayenne, yoghurt en parmezaan toe en laat nog even kort mixen, zet in de koelkast.

Smeer de slahelften in met olijfolie en schroei ze met het snijvlak naar onder een 3-tal minuten aan op de grill.

Schik de sla op een serveerschaal en werk af met de saus, verse parmezaan, cranberries en walnoten. Kruid bij met peper en zout.

Keukenbenodigdheden

Blender
Barbecue

