



Bloemkoolsalade met ansjovisdressing

en rode ui, groene olijven en witlof



ca. 25min



2 personen

Is deze winterse salade geen plaatje? En de smaken zijn ook niet mis: hartige ansjovisdressing, knapperige witlof, zoute olijven en de zachte bloemkool om al die sterke smaken te balanceren. Wij zijn fan.

Wat je van ons krijgt

- 1 bloemkool
- 1 rode ui
- 1 citroen
- 1 blikje ansjovis ⁴
- 1 teen knoflook
- 1 pakje crème fraîche ⁷
- 1x witlof
- 1 zakje groene olijven

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- zeef
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

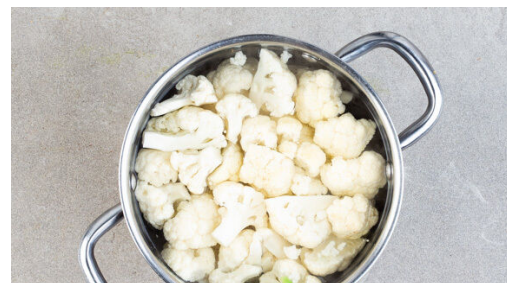
vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng voldoende zout water in een middelgrote kookpan aan de kook. Snijd de **bloemkool** in hapklare roosjes en pers de **citroen** uit. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



2. Bloemkool garen

Voeg de **bloemkool** aan het kokende water toe en kook in 6-8min beetgaar. Giet af in een vergiet en laat uitstomen.



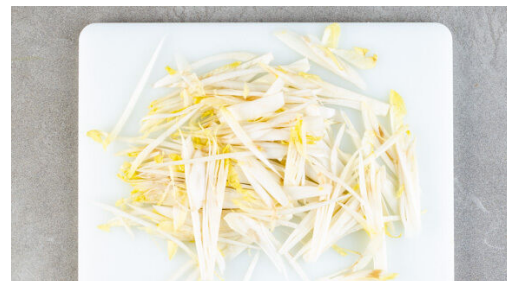
3. Uienpickle maken

Meng **1el citroensap**, 1el (wittewijn)azijn, 1-2tl suiker en 1/2tl zout in een kommetje en voeg de **ui** toe. Kneed ca. 1min, tot de **ui** zachter is en zet de **pickle** opzij.



4. Dressing maken

Giet de **ansjovis** af, hak **1/3e** fijn en zet de **rest** opzij tot stap. Pel en hak de **helft van de knoflook** (of meer als je van knoflook houdt) fijn. Roer de **crème fraîche** los met de **gehakte ansjovis**, de **knoflook**, **1-2el citroensap** en 1-2el water. Breng de **dressing** op smaak met zout en peper.



5. Witlof snijden

Snijd de **witlof** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes.



6. Serveren

Snijd de **olijven** in plakjes en giet de **uienpickle** af. Verdeel de **bloemkool** en **witlof** over de borden en besprenkel met de **dressing**. Verdeel de **rest van de ansjovis**, de **olijven** en de **uienpickle** erover.