



Casselerib op broccolisalade met maïs

met babyspinazie en pittige jalapeñodressing



ca. 40min



2 personen

Al eens van kassler ofwel casselerrib gehoord? Het gepekelde varkensvlees - genoemd naar het Duitse plaatsje Kassel - verlegde al snel zijn grenzen! In dit recept gaat het aromatisch gepekelde vlees namelijk op de exotische tour en wordt met een pittige jalapeñodressing geserveerd. De salade van broccoli, maïs en babyspinazie maakt er een fris geheel van!

Wat je van ons krijgt

- 2 verse maïskolven
- 1 broccoli
- 1 teen knoflook
- 1 groene jalapeñopeper
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x casselerrib
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter ⁷
- 1tl mosterd ¹⁰
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- zeef

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

Kooktip

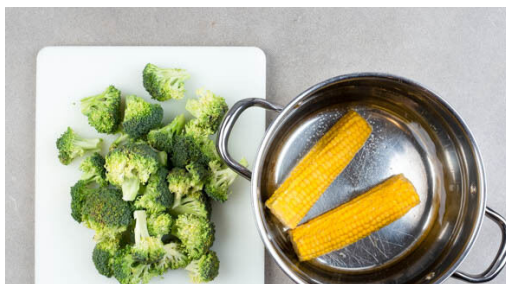
Verwijder de zaadlijsten van de peper om het gerecht minder scherp te maken of gebruik de helft van de peper.

Allergenen

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

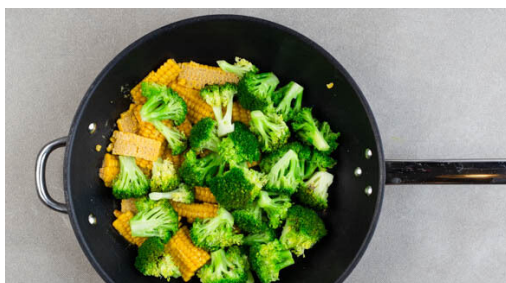
Voedingswaarde per portie

calorieën 651kcal, vet 49.1g, koolhydraten 24.9g, eiwit 28.2g



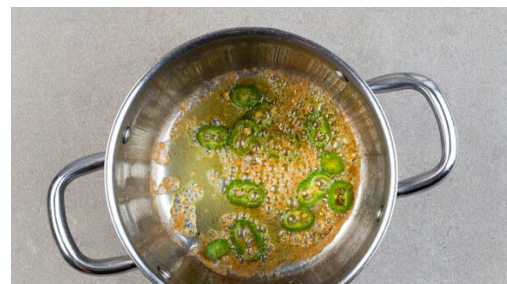
1. Groenten koken

Breng voldoende gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **mais** en **broccoli**. Verwijder de bladeren en witte draden van de **maïskolven**. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Kook de **mais** in ca. 12min op middelhoog vuur gaar. Voeg de **broccoli** er in de laatste 2min aan toe en kook mee. Giet de **groenten** af in een zeef.



4. Groenten bakken

Snijd met een scherp mes de korrels van de maïskolven. Pak een middelgrote koekenpan en laat 1el boter op middelhoog vuur smelten. Voeg de **mais** en de **broccoli** toe en bak 3-5min tot de **groenten** lichtbruin zijn. Haal de **groenten** uit de pan en meng met de **vinaigrette**.



2. Jalapeño fruiten

Pel de **knoflook** en snijd heel fijn, of gebruik een knoflookpers. Snijd de **jalapeñopeper** in dunne ringetjes. Pak een kleine kookpan en voeg 1el boter toe. Laat smelten op middelhoog vuur. Voeg de **jalapeñopeper** toe en fruit ze 1-2min mee. Voeg de **knoflook** en 1tl honing toe en laat ca. 1min meegaren. Haal de kookpan van het vuur.



5. Vlees braden

Bestrooi het **vlees** met **de helft van het paprikapoeder** voeg 1el boter toe en braad het vlees in dezelfde pan op middelhoog vuur 2-3min per kant.



3. Dressing pureren

Pak een hoge maatbeker en pureer de **jalapeñomix**, de **crème fraîche**, 1tl azijn en een flinke snuf peper en zout tot een **dressing**. Meng evt. met 1-2el water als je de dressing te dik vindt. Pak een schotel en roer 1el olijfolie, 1el azijn en 1tl mosterd tot een **vinaigrette**.



6. Vlees snijden

Snijd het **vlees** in dunne reepjes. Meng de **spinazie** met de **broccoli** en de **mais**. Verdeel de **salade** over borden, samen met het **vlees**. Besprenkel met wat **jalapeñodressing** en serveer.