



Geroosterde druiven-spekpanzanella

met blauwe kaas en rozemarijnvinaigrette



ca. 25min



2 personen

Wie vaker kaasplankjes eet, weet dat druiven en blauwe kaas fantastisch samengaan. De zoete druiven geven namelijk een frisse twist aan de romige, scherpe blauwe kaas. Reden genoeg voor chef Tamara om deze twee helden te combineren in een bekend Italiaanse gerecht: de panzanella. En hoe! De vinaigrette van rozemarijn is in deze salade de echte kers op de taart. Mangiare!

Wat je van ons krijgt

- 1 bakje rode druiven
- 1 broodje ^{1,6}
- 1x spekjes
- 1 venkel
- 1 bosje radijsjes
- 5g verse rozemarijn
- 1 teen knoflook
- 1x rucola
- 1 stuk Danish Blue ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- honing of suiker
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 680kcal, vet 38.6g, koolhydraten 60.1g, eiwit 21.8g



1. Druiven roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Pluk de **druiven** en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Hussel ze om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster 12-15min in de oven, tot de **druiven** openbarsten en licht rimpelen. Neem uit de oven en zet opzij. Bewaar het vrijgekomen **druivensap** voor stap 5.



4. Groenten voorbereiden

Snijd de **venkel** in de lengte doormidden en dan in reepjes (bewaar evt. de **groene sprietjes** ter garnering). Verwijder de blaadjes en snijd de **radijsjes** in vieren. Pluk de **rozemarijnnaaldjes** en hak ze fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn.



2. Croutons bakken

Scheur het **brood** in grove blokjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met zout en peper. Hussel om en bak 6-8min, tot de **croutons** goudbruin en knapperig zijn.



5. Dressing maken

Verhit de gebruikte koekenpan op matig vuur (voeg evt. een beetje olijfolie toe) en bak de **rozemarijn** en **knoflook** 30sec-1min. Voeg het **druivensap** samen met 1el azijn en 1el honing of suiker toe en roer met een spatel of garde door tot een egale **dressing** ontstaat. Breng de **dressing** op smaak met peper en zout.



3. Spek bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** 5-6min totdat ze krokant zijn. Leg de **spekjes** op een bord tot stap 6 opzij. Veeg de pan niet schoon!



6. Salade maken

Doe de **venkel**, **radijsjes**, **spekjes**, **druiven** en **rucola** met de **dressing** in een grote kom en verkruiemel de **kaas** erboven. Hussel om en roer dan de **croutons** erdoor. Schep de **salade** op en garneer met het **venkelloof**.