

SENSATIONELE SALADES

Salades voor ieder seizoen

P E T E R G O R D O N

F O T O G R A F I E L I S A L I N D E R



Voor Al (en al mijn vrienden in Londen)

Oorspronkelijke titel: *Savour*
Vertaling: Linda Beukers en Else van Keulen LINE UP boek en media bv,
Groningen
Boekverzorging: LINE UP boek en media bv, Groningen

ISBN 978 90 00 35115 2
NUR 440

Tekst © Peter Gordon 2016
Fotografie, boekontwerp © Jacqui Small 2016
Nederlandstalige uitgave © Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv,
Houten – Antwerpen, 2016
Eerste druk

www.unieboekspectrum.nl

Spectrum maakt deel uit van
Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv
Postbus 97
3990 DB Houten

This book has been produced by Jacqui Small LLP, a partnership
wholly owned by Aurum Press Ltd, a subsidiary of Quarto Publishing Plc,
74-77 White Lion Street, London, N1 9PF.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveel-
voudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of
openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch,
mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier,
zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van kopieën uit deze uitgave is toegestaan op
grond van artikel 16 Auteurswet 1912, juncto het Besluit van 20 juni
1974, Stb. 351, zoals gewijzigd bij het Besluit van 23 augustus 1985,
Stb. 471 en artikel 17 Auteurswet 1912, dient men de daarvoor
wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting
Reprorecht (Postbus 3060, 2130 KB, Hoofddorp).

Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in bloemlezingen,
readers en andere compilatiewerken dient men zich tot de uitgever te
wenden.

Inhoud

	INLEIDING	6
1	EENVOUDIGE SALADES	22
2	VEGETARISCHE SALADES	44
3	VEGETARISCH MET GRANEN	72
4	VEGETARISCH MET KAAS	110
5	VIS EN SCHAALDIEREN	150
6	GEVOGELTE	198
7	VLEES	220
8	DRESSINGS	254

Knapperig gebakken wasabipaddenstoelen, spinazie, tomaat, sinaasappel, dille en geraspt ei

WARM OF OP KAMERTEMPERATUUR

INGREDIËNTEN

8 portobello's (circa 600 g)
70 g boter
2 teentjes knoflook, fijngenhakt
½ tl fijngehakte rozemarijn
1½ tl wasabipasta (of meer of minder naar smaak)
150 g grove witte broodkruimels (of gebruik panko)
3 grote tomaten, geblancheerd en ontveld
2 sinaasappels, geschild en zonder het wit, de velletjes en pitjes, in partjes, sap bewaard
3 el grof gesneden dille
1 el extra vergine olijfolie
150 g babyspinazie of andere babyslablaadjes
4 grote vrije-uitloopeieren, zachtgekookt en gepeld

Toen ik nog een kind was aten we alleen grote weidechampignons, die zelf hadden geoogst, in plakjes en gebakken in boter of gegrild op de barbecue. Mijn vader, Bruce, reed met onze enorme karamelbruine Chevrolet Impala langzaam door verschillende boerenweiden en mijn broertjes en zusjes en ik lagen op de buik achter de voorstoel, met onze hoofden, schouders en armen naar buiten. Zo trokken wij de champignons uit de grond. Heel grappig, als ik erover nadenk. Gelukkig reed mijn vader heel voorzichtig. Als je geen wasabi bij de hand hebt, kun je die vervangen door mosterd of mierikswortel. Het is de moeite waard de tomaten te ontvellen voor deze salsa, maar het hoeft niet als je weinig tijd hebt.

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 170 °C (gasstand 4). Als de paddenstoelen dikke stelen hebben, snij je die eraf en daarna in dunne plakjes. Als ze een dikke huid hebben, kun je ze schillen. Leg de paddenstoelen in een of twee ovenschalen, met de open kant naar boven. Verhit de boter in een koekenpan op middelhoog vuur met de knoflook, rozemarijn en plakjes paddenstoelensteeltjes (als je die hebt) en bak het geheel onder regelmatig roeren tot de knoflook goudbruin wordt. Haal de pan van het vuur. Meng de wasabipasta met 1 eetlepel water tot een glad papje en roer dit door de boter. Roer de broodkruimels er goed door. Lepel dit mengsel boven op de paddenstoelen en bak dit alles tot de broodkruimels goudbruin zijn, circa 20 minuten.

Snij de tomaten overdwers in tweeën en knijp de zaadjes er voorzichtig uit of gebruik een theelepel om ze eruit te scheppen. Snij het vruchtvlees in blokjes en meng ze door de sinaasappelpartjes en het sap. Voeg de dille en olijfolie toe, breng het geheel op smaak met zout en grof gemalen zwarte peper en meng alles door elkaar.

Verdeel voor het serveren de spinazie over de borden en leg de paddenstoelen erbovenop. Lepel de tomaten en sinaasappel eroverheen en rasp dan met een grove rasp de eieren erover.





HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

Dichtgeschroeide zalm, norislaus, knapperige boekweit, gomasio en avocado

OP KAMERTEMPERATUUR

INGREDIËNTEN

600 g gekoelde zalmloin (zie inleiding recept), in vier porties van 150 g

lichte slaolie

2 avocado's

2 el limoensap (of citroensap)

¼ tl fijn geraspte limoenschil (of citroenschil)

2 wortels, geschild, boven- en onderkant eraf, daarna in linten geschaafd

100 g waterkers, alleen de topjes, gewassen

4 el norislaus (zie pagina 156)

4 el knapperige boekweit (zie pagina 156)

VOOR DE GOMASIO

1 el geroosterde witte sesamzaadjes

½ tl zoutvlokken

Je kunt alles behalve het dichtschroeien van de zalm al minstens een paar dagen van tevoren doen, dus met een goede planning kun je een gerecht maken dat eruitziet alsof het in een restaurant thuishoort. Om dit gerecht er werkelijk fantastisch uit te laten zien moet je het dikste deel van de zalmfilet gebruiken (zalmloin). Zorg ervoor dat er geen huid, graten of bloedlijn meer in zitten voor je begint. Het gerecht is ook heerlijk met tonijn. Gomasio is een Japans kruidenmengsel dat ik altijd bij de hand heb; goma is het Japanse woord voor sesam en shio is het woord voor zout (of getijde, zoals eb en vloed). Gomasio is dan ook een heerlijk mengsel van gestampte geroosterde sesamzaadjes en zoutvlokken dat veel minder zout bevat – en dat is beter voor de gezondheid.

BEREIDING

Zet een grote kom ijswater klaar. Haal de zalm uit de koelkast, dep die droog met keukenpapier, bestrijk elk stuk zalm met ½ theelepel olie en besprenkel het met een beetje zout.

Verhit een koekenpan met dikke bodem en antiaanbaklaag. Leg er een stuk zalm in als de pan begint te roken en bak de zalm 15 seconden. Draai deze daarna snel maar voorzichtig en schroei de zalm aan alle kanten dicht. Haal de zalm uit de pan en dompel die onder in het ijswater, zodat de zalm niet meer verder gaart. Bak de overige stukken zalm op dezelfde manier.

Haal de zalm voorzichtig uit het water als alle stukken er 4 minuten in ondergedompeld zijn geweest en dep ze droog op een theedoek. Zet ze afgedekt zo'n 6 uur in de koelkast voordat je het gerecht samenstelt.

Maak de gomasio door de sesamzaadjes grof te stampen met een vijzel en stamper en daarna kort het zout erdoor te stampen zodat het een beetje grof blijft.

Verwijder vlak voor het serveren het vlees van de avocado's en snij dat in blokjes. Vermeng ze met de limoenschil en het limoensap. Voeg de wortel toe en hussel alles voorzichtig met een kwart van de gomasio.

Verdeel voor het serveren de salade over de borden en bestrooi met de waterkers. Snij de zalm in plakjes van 5 mm en leg die erbovenop. Lepel de norislaus erover en bestrooi het geheel daarna met de rest van de gomasio en de knapperige boekweit.