

Radicchio sla komt oorspronkelijk uit Italië, vandaar de naam. Het heeft een wat bitterachtige bijmaak, is familie van witlof. Daarom is het smakelijk om in de dressing iets zoets te verwerken. Een appel of peer, rozijnen, een scheutje agavesiroop, een mango, kiwi's, banaan, gemalen kokos of een ananas. Een variant op de zogenaamde **waldorf salade** is smakelijk;

Waldorfsalade met radicchio

radicchio sla, 1 appel, handje walnoten, 125 gram druiven. Voor de dressing: 2 eetlepels mayonaise, 1 eetlepel citroensap, 1 theelepel azijn, 0,5 eetlepel agave- of ahornsiroop, snuf peper en zout.

Veel recepten voor andijvie kun je ook gebruiken voor de radicchio of roodlof. Je kunt de groente ook nog in de oven bereiden;

Gegratineerde radicchio

1 kropje radicchio, 50 gram roomboter, 100 gram belegen of parmezaanse kaas, 50 gram paneermeel, snuf zout.

Breng een pan met water aan de kook en doe de radicchio krop 8 minuten in het kokende water. Verwarm de oven voor op 180 graden. Smeer een ovenschaal in met boter. Laat de krop radicchio goed uitlekken en leg in de ovenschaal. Smelt de roomboter en rasp de kaas. Meng de geraspte kaas met de paneermeel. Giet de gesmolten boter over de krop roodlof en bestrooi met het kaas- paneermengsel. Laat de sla in de oven in ca 10 minuten een bruine korst krijgen.

Mais mengen door een gerecht

Verwerk de gare maiskorrels korrels in een salade of meng door andere groentes zoals erwten, wortels, bleekselderij. Of meng de korrels met gefruite ui en paprika. Ook lekker is om de (gare) korrels met een ei mee te bakken. Of meng de gare korrels door rijst met bijvoorbeeld ui en champignons.

Maisballetjes

Gare maiskorrels (van 1 kolf, ongeveer 140 gram), zout en peper, 2 eieren, 125 gram bloem, 1 kleine ui.

Kook de maiskolf gaar (afhankelijk van de leeftijd duurt dat 10 tot 20 minuten). Snijd de mais van de kolf. Meng de eieren met de bloem en wat zout en peper. Snipper de ui fijn en bak ze in zout en peper. Meng de mais met de ui en het eiermengsel. Rol ze tot kleine balletjes en bak ze in olie mooi bruin. Lekker bij een salade.

Puree van prei en pastinaak

1 prei, 3 pastinaken, zout, 2 eetlepels bieslook of bosui, 30 gram boter, evt 3 eetlepels crème fraîche.

Snijd de prei doormidden in de lengte, spoel het zand tussen de bladeren weg en snijd de 2 helften in dunne reepjes. Snijd de pastinaak in blokjes. Kook beiden gaar in wat water en zout, 10 tot 15 minuten. Laat uitlekken en pureer met een staafmixer of keukenmachine. Doe de puree in een pan met de boter, de bieslook en voeg zout en peper naar smaak toe. Roer goed door elkaar en verwarm het mengsel. Je kunt er wat crème fraîche doorroeren als je serveert. Smaakt goed bij een salade en als saus bij rijst of pasta.

Prutje met groene kool en rijst

1 groene kool, 1 ui, 2 teentjes knoflook, klein blikje tomatenpuree, 50 gram rozijnen, 2 eetlepels walnoten, 1 theelepel komijnzaad, 2 el verse of gedroogde peterselie.

Week de rozijnen zo'n 10 minuten in lauw water. Pluk de bladeren van de kool, was het zand eruit en laat ze uitlekken. Snijd de kool in dunne repen en roerbak ze tot knapperig in olijfolie. Haal uit de pan en zet even apart. Snipper de ui en fruit in olijfolie. Voeg na twee minuten de in kleine stukjes gehakte knoflook erbij en roerbak even mee. Hak de walnoten en doe ze samen met de tomatenpuree, komijnzaad en peterselie door de uien. Roer en warm goed op totdat het begint te ruiken. Roer nu de gesneden kool door het prutje. Serveer met rijst. Hier smaakt een **yoghurtsausje** goed bij: *175 gram yoghurt, 1 tl gemalen komijn, 1 el vers gehakte of gedroogde munt.*

Gevulde koolrolletjes

Als je wat meer tijd (en zin) hebt maak je met dezelfde ingrediënten gevulde koolrolletjes. Verwarm de oven voor op 190 graden. Vet een ovenschaal in met boter. Pluk de grootste bladeren van de kool en leg ze 10 seconden in kokend water. Laat ze uitlekken en snijd de harde nerf aan de achterkant wat bij. Schep drie eetlepels vulling uit het vorige recept in het blad. Vouw de zijkanten naar binnen en rol het blad op. Leg de rolletjes in de ovenschaal met de nerf naar beneden. Laat in ongeveer 20 minuten garen in de oven.