



VENKELSALADE OM VAN TE HOUDEN

EEN GOED BEGIN, BEGINT MET ROZEN

De roos is hét symbool voor liefde. Het hartvormige bloemenblad staat voor liefde en vertrouwen. Een venkelsalade met gegrilde ricotta, rozenchutney en granaatappel zetten direct de juiste toon. Met dit voorgerecht wordt het genieten!

DIT HEB JE NODIG (4 PERSONEN)

2-3 verse biologische eetbare rozen, liefst damascener rozen*
5 el suiker
Rasp en sap van 1 citroen
1 tl witte peper
1 tl zwarte peper
1-2 el rozenwater
250 g ricotta
1 middelgrote venkel
1 el korianderzaad, geroosterd in een droge koekenpan
100 ml geurige, extra vergine-olijfolie
4-5 el granaatappelpitjes
Paar gedroogde rozenknopjes*
Fleur de sel
Krokante toast
Ook nodig: mandoline

ZO MAAK JE HET

Verwarm de grill voor op 220°C. Haal de rozenblaadjes los en snijd ze heel fijn. Verwarm ze met de suiker, het citroensap en -rasp en een klein scheutje water op laag vuur. Laat in 8-10 minuten tot een soort jam inkoken. Breng op smaak met versgemalen witte en zwarte peper, een snufje zout en 1 el rozenwater.

Stort de ricotta op een velletje bakpapier op een bakplaat. Bestrooi met wat zout, besprenkel met een beetje van de olijfolie en laat onder de grill in +/- 20 minuten licht goudbruin kleuren.

Schaaf intussen de venkel op een mandoline in flinterdunne plakjes. Meng de rest van de olijfolie met 1 el rozenwater naar smaak. Meng wat van de rozenolie door de venkel. Stamp de gedroogde rozenblaadjes fijn met wat fleur de sel.

Schep op een groot bord de gegrilde ricotta. Schep vervolgens de venkelsalade eromheen en verdeel wat rozenjam over de ricotta. Bestrooi met de granaatappelpitjes, wat rozenzout, de getoaste koriander en naar smaak nog wat rozenolie en gedroogde rozenblaadjes. Geef er krokante toast bij.

Als dat geen goed begin van een etentje is. Liefde!

*Dan nog even dit: zet nooit zomaar je tanden in een (snij)bloem of plant, gebruik alleen eetbare bloemen van gespecialiseerde leveranciers die geteeld zijn voor consumptie.

GA VOOR MEER INSPIRATIE NAAR

MOOI WAT BLOEMEN DOEN.NL