

Broccolisalade met verse doperwtjes



SONJA VAN DE RHOER

Verse doperwtjes: ze zijn er weer en in deze salade komt de zachte fijne smaak volledig tot zijn recht. Het doppen is even een handigheidje, maar dan is het ook zó gebeurd. Fleur de sel is een zout dat wordt gewonnen in de zoutpannen (verdampingsbassins) aan de kust van veel landen rond de Middellandse Zee en de Atlantische Oceaan.

Het luistert nauw: alleen bij een bepaalde temperatuur van het zeewater en de goede zoutbalans ontstaat er een eenmalig dun vliesje van zout dat maar heel even aan de oppervlakte van het zeewater in de zoutpannen drijft. Dit vliesje moet op het juiste moment, handmatig van de oppervlakte geschept worden en in de zon worden gedroogd. Het zoutvliesje lijkt net op een dun laagje ijs met mooie ijsbloemen (fleur de sel).

De opbrengst is slechts één kilogram per 35 vierkante meter. Logisch dat fleur de sel zo duur is. Het zout is fijn van structuur, ziltig van smaak en bevat diverse mineralen.

Kook de zilvervliesrijst volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar, spoel de rijst in een zeef onder koud stromend water af en laat goed uitlekken.

Maak de broccoli schoon, schil de stengel en snijd deze in kleine

blokjes en verdeel de bloem in roosjes. Kook de broccoli in water met iets zout circa 4 minuten. Voeg de gedopte erwten toe en kook samen nog 2 minuten. Giet af en spoel ze koud onder stromend water, zodat de kleur behouden blijft en de groente niet doorgaart.

Laat goed uitlekken. Klop een dressing van de tahin, knoflook, olijfolie en het citroensap. Voeg de klein geknipte munt toe en breng de dressing op smaak met fleur de sel en peper.. Meng de rijst, broccoli en doperwtjes met de dressing.

Halveer de meloen, verwijder zaad en vocht en haal er met een meloenboor mooie balletjes uit. Serveer de salade met de meloenballetjes, geroosterde pitten en noten.

Tip: vervang de zilvervliesrijst door een mengsel van wilde en witte rijst.

Voor 4 personen:

75-100 gram zilvervliesrijst, ca 750 gram broccoli, zout, 450 gram verse Hollandse doperwtjes in de peul of 150 gram gedopt uit het koelvak (evt. diepvries), voor de dressing: 3 eetlepels tahin (dikke pasta van sesamzaad), 1-2 geperste teentjes knoflook, 4 eetlepels olijfolie, 4 eetlepels citroensap, 3 eetlepels verse muntblaadjes, 1 theelepel fleur de sel, peper; 1 meloen (bijvoorbeeld ogenmeloen, Charentais of Cavailon), 3 eetlepels geroosterde zonnebloem- en/of pompoenpitten,

3 eetlepels geroosterde gehakte hazelnoten.