

Salade van gegrilde bimi en gemarineerde broccoli



colourbox

SONJA VAN DE RHOER

Dit feestelijke voor- of lunchgerecht at ik afgelopen januari tijdens de jaarlijkse Nederland-Zuid-Afrika lunch op het wijngoed Delaire Graff in Stellenbosch (ZA). Wij waren toevallig in de buurt en mochten aanschuiven op deze ongelooflijk mooie plek met prachtig uitzicht en lieflijke tuinen. Schenk er, als het kan, een Zuid-Afrikaanse sauvignon blanc bij. Verwarm de oven op 200-220 °C. Besprenkel de gehalveerde cherrytomaatjes in een ovenschaal met olijfolie, peper en zout. Rooster ze ongeveer 15-25 minuten (afhankelijk van de grootte en rijpheid). Als u tijd heeft, worden de tomaatjes nog lekkerder als ze gedurende ongeveer 60 minuten op een lagere ovenstand van 160 °C worden geroosterd. Besprenkel de bimestengels met olijfolie en rooster ze in een grillpan of onder een hete grill tot ze lichtbruin kleuren. Halveer ze daarna en breng ze op smaak met zout. Kook nu een marinade van de azijn met de suiker, het water, de steranijs, peperkorrels, kruidnagel en het laurierblad. Roer net zolang tot de suiker is opgelost. Zeef het vocht en schenk de helft van de marinade (warm) over de fijngeraspte bloemkoolroosjes. Maak de broccoli schoon en snijd de stengel-delen in lange dunne reepjes. Schenk dan de andere helft van de marinade over de stengeldelen en laat ze minimaal 30 minuten marinieren. Hak dan de broccoliroosjes fijn en meng ze met

geraspte cheddar en truffelmayonaise. Breng zo nodig op smaak met zout en peper. Klop een dressing van de lobbige geklopte slagroom, blauwe kaas en wat citroensap. Maak de borden op. Leg drie eetlepels broccolisalade in een cirkel. Leg er twee torentjes gemarineerde bloemkool naast. Leg de gegrilde bimi er als twee halve cirkeltjes omheen. Vul de gaten met de gemarineerde broccolistengel en de geroosterde tomaatjes. Verwarm de blauwekaas dressing en lepel deze vlak voor het serveren over het midden van het bord.

Ingrediënten voor 4-6 personen

6 rode en 6 gele cherrytomaaten, gehalveerd

12 dunne stengels bimi (aspergebroccoli)

olijfolie

100 ml azijn

100 gram suiker

300 ml water

1 steranijs

3 peperkorrels

1 kruidnagel

1 laurierblad

1 kleine bloemkool

1 struik broccoli

2 eetlepels cheddar, geraspt

2-3 eetlepels truffelmayonaise

250 ml slagroom

200 gram gorgonzola

vers citroensap