

Salade met peer en ovenschotel van zoete aardappel



Colourbox

SONJA VAN DE RHOER

Beide gerechten zijn niet duur en doen het ook goed op de kersttafel. De ovenschotel kan van tevoren worden bereid en de hoeveelheden kunnen gemakkelijk worden verdubbeld. Gebruik dan twee ovenschalen. Granaatappelsap geeft nare vlekken, maak de granaatappel daarom voorzichtig schoon. Kapjes eraf snijden, vrucht goed inkerven zodat hij in parten uiteen valt, duw de parten bol en de pitten druk je er dan zo uit.

Maak de witlof schoon en verdeel de struikjes in mooie blaadjes. Was en droog de veldsla, verwijder de uiteindjes. Was of schil de peren en snijd ze in schijfjes. Doe de groente en peer over in een mooie slabak of in eenpersoonsschaaltjes.

Klop een dressing van de mosterd, olijfolie, azijn, honing, zout en peper. Meng de dressing vlak voor het serveren door de salade en schep de granaatappelpitten en hazelnoten erdoor.

Tip: maak een dubbele hoeveelheid dressing in een schoongemaakte jampot. Deze kan een week worden bewaard.

Schil de zoete aardappelen en pastinaken. Schaaf ze in lange heel dunne schijfjes. Vet een langwerpige ovenvaste schaal in met een inhoud van circa 2 liter en leg de schijfjes aardappel en pastinaak er afwisselend in.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Roer de olijfolie uit met de geperste teentjes knoflook, rozemarijnnaaldjes, zout en peper en druppel dit mengsel over de aardappel en pastinaak. Strooi de kaas eroverheen.

Bak de ovenschotel in circa 35 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer of de schijfjes gaar en knapperig zijn.

Tip: maak de ovenschotel een dag van tevoren en zet hem tot het bakken, afgedekt, weg in de koelkast.

Ingrediënten 4 personen

Voor de salade:

75 gram witlof

75 gram veldsla

2 handperen

50 gram granaatappelpitten

50 gram hazelnoten, grof gehakt

Voor de dressing:

1 eetl. grove mosterd

4 eetl. olijfolie

3 eetl. witte (balsamico)azijn

1 eetl. vloeibare honing,

zout, peper

Voor de gratin:

500 gram zoete aardappelen

500 gram pastinaken

0,5 dl olijfolie

1-2 teentjes knoflook

2 takjes rozemarijn

75 gram geraspte kaas