

Andijvie-salade met gegrilde nectarines / Endive salad with grilled nectarines



Boodschappenlijst voor 2

1 krop andijvie
2 nectarines
1 zakje mini-mozzarella bolletjes
50 gram spekreepjes
1 eetlepel zonnebloemolie

optioneel: rood uitje

voor de dressing

1 eetlepel vloeibare honing
1 eetlepel witte wijn azijn
2 eetlepels (extra vergine) olijfolie
1 eetlepel mosterd
zeezout & vergemalen zwarte peper
teentje knoflook

Zo maak je andijvie-salade met gegrilde nectarines

Snij de andijvie grof, was het in ijswater en laat het heel goed uitlekken!

Pel de nectarines, verwijder de pitten en snij ze in dikke schijven.

Laat de mozzarella uitlekken.

Zo maak je de dressing

Roer een dressing van de honing, azijn en olijfolie en mosterd.

Breng het op smaak met zeezout en versgemalen peper en roer de dressing goed door.

Zo grill en bak je

Verhit de grillpan en strijk er zonnebloemolie op, grill de nectarines op hoog vuur.

Grill mooie donkere streepjes op de nectarines, ze mogen dan niet te rijp zijn, laat afkoelen.

Bak spekreepjes krokant in een koekenpan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Zo maak je de salade

Leg de droge andijvie op een grote schaal en verdeel de mozzarella, spek en nectarines er over.

Druppel dressing over de salade en geef de rest er bij.

Andijvie-salade met gegrilde nectarines / Endive salad with grilled nectarines



Shopping list for 2

1 small head of endive
2 nectarines
1 bag mini mozzarella balls
50g bacon cubes
1 tablespoon sunflower oil
optional: 1 small red onion

For the dressing

1 tablespoon of liquid honey
1 tablespoon of white wine vinegar
2 tablespoons of extra virgin olive oil
1 tablespoon of mustard
freshly ground black pepper & sea salt, to taste
1 garlic clove

How to make endive salad with grilled nectarines

Chop the endive coarsely, wash it in ice water and drain it really well!
Peel the nectarines, remove the stones and cut them into thick slices.
Drain the mozzarella.

How to make the dressing

Stir in a dressing of the honey, vinegar and olive oil and mustard.
Season with sea salt and freshly ground pepper and stir the dressing well.

This is how you grill and bake

Heat the grill pan and spread sunflower oil on it, grill the nectarine over high heat.
Grill nice dark strips on the nectarine, to do that they should not be too ripe then let it cool.
Fry the bacon cubes in a frying pan in their own fat and drain on kitchen paper.

How to assemble the salad

Spread the dry endive over a large plate then place mozzarella, bacon and nectarine on top.
Drizzle the dressing over the salad and give what remains on the side.