

Rucola



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 20 minuten

Seizoen: mei t/m september uit Nederland



Ingrediënten

- 1 kilo kruimige aardappelen
- 150 g rucola
- peper en zout
- 1 bakje Boursin Cuisine Knoflook & Fijne Kruiden
- 2 el vloeibare margarine
- 4 braadworsten

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen, was ze en snijd vervolgens in stukken. Kook de aardappelen in ca. 15 minuten gaar.
2. Verwarm de vloeibare margarine in een koekenpan en bak de braadworsten bruin en gaar. Blus af met iets water en laat ze onder een deksel 10 minuten garen.

3. Was de rucola en hak grof. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn met de rucola. Meng de Boursin erdoor en voeg naar smaak peper en zout toe. Serveer met de worst.

Tenslotte

Rucola wordt sinds de middeleeuwen in het Middellandse Zeegebied geteeld. Het is een groente die sterk aan populariteit wint, door de lekker pittige, iets bittere, nootachtige smaak. Rucola zijn de jonge blaadjes van mosterdkruid. Ze zijn smal, donkergroen van kleur en sterk ingesneden. Rucola is gemakkelijk zelf te zaaien en te verbouwen. Je kunt er van blijven plukken, omdat het plantje steeds weer nieuwe blaadjes vormt. Andere namen voor rucola: roquette, raketsla, notensla en mosterdkruid. Rucola groeit in het wild in Amsterdam. Gedurende het jaar kun je Marokkaanse vrouwen rucolablaadjes zien plukken in het gras. Nu een **Italiaanse Rucolastamppot** voor **2** personen. Bak 150 gr pancetta of plakjes ontbijtspek langzaam knapperig in een koekenpan. Snijd 750 gr kruimige aardappels in stukken en kook ze in flink gezouten water gaar. Stamp ze tot een smeulige puree van met een deel van het kookvocht en een flinke juslepel olijfolie (dus niet met melk en boter). Snijd 75 gr rucola wat kleiner en meng die rauw door de hete puree. Doe op ieder bord een schep van de stamppot, leg er een paar plakken spek tegenaan. Giet een scheutje azijn in de hete koekenpan met het spekvet, schraap de aanbaksels van de bodem en druppel over elk bord stamppot wat van dit mengsel. Er kan wat vers geschaafde parmezaan over, of bij grote honger, een karbonaadje of rookworst erbij. Nu een eenvoudige **Rucolasoep**. Verhit 50 gr boter in een soeppan. Fruit 1 gesnipperde ui 5 min. Voeg 50 gr bloem toe en bak nog 5 min. of tot het mengsel begint te kleuren (roux). Voeg 1 potje bouillon met kip (350 ml), 500 ml water en 250 ml slagroom toe. Snijd 1 geschilde kruimige aardappel in kleine blokjes en voeg toe. Breng aan de kook en laat 10 min. op laag vuur koken. Neem de pan van het vuur. Houd enkele blaadjes van 150 gr rucola achter voor de garnering en voeg de rest toe aan de soep. Laat 1 min slinken en pureer met de staafmixer tot een gladde soep. Verdeel de soep over 4 kommen of borden en verkruimel 100 gr zachte geitenkaas erover. Garneer met de rest van de rucola. Nu **Rucolasalade**. Schraap met een lepel de pitten uit ½ cantaloupe-meloen. Snijd de meloen in parten en schil ze. Snijd de parten in stukken. Verdeel 75 gr rucola over 4 borden en leg de stukken meloen erop. Scheur 150 gr plakken Parma of Serranoham in stukken en leg op de salade. Scheur 125 gr mozzarella in stukjes en verdeel erover. Besprenkel de salade met 3 el crema di balsamico en olie. Strooi de walnoten erover en serveer met 1 pak dunne crackers met zeezout (140 gr Ciappe). Tot slot **Rucola Kaasomelet**. 75 gr rucola wassen en droog slaan. 3 bosuitjes schoonmaken en in stukken van ca. 1 cm snijden. 400 gr geroosterde paprika's uit een pot in repen snijden. In wok 2 el olie verhitten. Op hoog vuur paprika en bosui ca. 1 min roerbakken. Rucola van het vuur af erdoor scheppen. Op smaak brengen met zout en peper. In kom 6 eieren loskloppen met 1 dl slagroom, 100 gr geraspte belegen kaas, zout, peper en nootmuskaat. In grote koekenpan 20 gr boter verhitten. Eiermengsel erin scheppen en op matig hoog vuur laten stollen. Steeds gestold ei van zijkant naar midden schuiven. Als bovenkant van omelet bijna gestold is rucola, bosui en paprika op één kant van omelet scheppen. Omelet dubbelklappen en op een schaal laten glijden.