

# Sla



## Bijgerecht

Groente

**4 personen**

**Land:** Holland

**Bereidingstijd:** Bereiding 20 minuten

**Seizoen:** Het hele jaar door



## Ingrediënten

- 1 krop sla (de enige echte! Geen fantasiesla uit een zakje)
- 5 el zonnebloemolie
- 5 el olijfolie extra vergine
- peper en zout
- 1 el mosterd die je lekker vindt
- sap van 1/2 citroen
- 1 teentje knoflook fijn gehakt

## Bereidingswijze

1. Gooi van die krop sla de buitenste, slappe, taaie of verlepte bladen weg. Laat de gootsteen vollopen met koud water. Scheur (niet snijden!) de rest van de krop in

mondgrote stukjes en werp die in het water. Roer alles met de handen een paar keer om. Neem telkens een flinke handvol van de schone, natte sla, en droog die zeer goed. Natte sla is vreselijk. Als het bijna etenstijd is, neemt je een paar handenvol sla en doet je die in een ruime kom. En dan maakt je de gewoonste, maar lekkerste dressing van de wereld.

2. Doe de knoflook met wat zout en peper en de mosterd in een kommetje. Knijp er een beetje citroen, over uit. Roer alles goed door met een vork. Schenk de beide oliën er langzaam bij, onderwijl zeer krachtig kloppend met de vork. De dressing wordt, als het goed is, dik en lobbige. Als dat niet gebeurt, is er niks aan de hand, het smaakt nog steeds prima. Proef, klop er eventueel nog wat zout en citroen door.
3. Schenk de dressing over de sla, maar pas als je de sla gaat eten. Meng alles luchtig door elkaar, liefst met de handen.

## Tenslotte

Gebruik een slacentrifuge om de sla te drogen, leen die desnoods van de burens, morgen koopt je er zelf een. Ze zien er niet uit (mee eens), maar onontbeerlijk. Doe ten slotte alle sla in een stevige plastic zak. De schone, droge sla blijft in de zak in de ijskast zeker drie dagen goed. Je kunt ook **Sla met ei en mosterd** maken: Neem een hardgekookt ei. Het eigeel haal je er uit en prak dat in een schaaltje. Daardoorheen wat slaolie, zonnebloemolie of olijfolie, maakt niet uit, als het maar puur is en lekker. Scheutje azijn en roeren tot er een smeug sausje ontstaat. Doe er een héél fijn gesnipperd sjalotje en het met een vork fijngeprakte eiwit bij. Maak af met peper en zout. **Sla met yoghurt dressing** maak je door: 1 klein fijngesnipperd uitje, 1 teen knoflook geperst, 2 tl mosterd, 2 el mayonaise, 3 el volle yoghurt, peterselie of dille fijngesnipperd, peper en zout in een kom samen tot een dressing te kloppen. Je kunt de sla ook verder aankleden door te garneren met een selectie uit 2 in plakjes gesneden hard gekookte eieren, augurken, zoetzuur, zilveruitjes, plakjes tomaat en komkommer, rauwe courgette, blokjes kaas, ham. Voor een **Mexicaanse Sla** schil je 1 avocado, verwijder de pit en snij in blokjes. Besprenkel met 1/2 el citroensap. Breng in een steelpan 1 dl water met 1 el witte wijnazijn aan de kook. Los 1 groentebouillonblokje erin op en haal van het vuur. Roer 2 el olijfolie, 2 takjes tijm en peper erdoor. Snij 8 zwarte olijven zonder pit in plakjes. Snij 2 tomaten in reepjes. Leg de droge slareepjes op borden. Verdeel de avocadoblokjes erover en ernaast. Druppel de vinaigrette over de sla en de avocado. Verdeel de olijvenplakjes en de tomaatreepjes erover. **Warme Stoofsla** is ook erg lekker. Per persoon een krop sla (je leest het goed!). Verder wat paneermeel, boter, stukje belegen Goudse kaas, grof zeezout en peper en spek- of hamblokjes. De grote bladeren van de sla afhaken. Stammetje een beetje bijsnijden en de kroppen in een grote stoompan met een dun laagje water, 6 minuten stomen en dan in een vergiet laten uitlekken. Spekjes in een beboterde ovenschaal doen, gekrompen sla er bovenop leggen. Dan de kaas raspen en de sla bestrooien, en beetje paneermeel er overheen. Nu komt het er op aan. Zeezout grof laten, gewoon wat van die stukjes die later even verrassend opspatten bij het eten. Peper naar smaak, en nu stukjes boter boven op de paneermeel leggen. Lekker veel. Het geheel de oven in. Kwartier, twintig minuten op de hoogste stand en klaar zijn we.