

Veldsla



Bijgerecht

Salade

3/4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 5 minuten

Seizoen: september t/m mei



Ingrediënten

- 150 gr veldsla
- 1 sjalotje, fijngehakt
- 2 el azijn
- 2 tl suiker
- 80 ml slagroom
- verse peper uit de molen
- zout

Bereidingswijze

1. Doe het fijngehakte sjalotje, de azijn, suiker en slagroom in een kom en klop met een garde schuimig. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de veldsla erbij en roer goed door elkaar.

Tenslotte

Veldsla is een eenjarige plant uit kamperfoeliefamilie (waar bijvoorbeeld ook valeriana hoort). Veldsla werd vroeger als onkruid beschouwd, als deze voorkwam in wintergraan. Tegenwoordig wordt het in eigen land als heerlijke groente geteeld. Juist omdat de blaadjes van de veldsla al zoveel (nootachtige) smaak van zichzelf hebben, is het niet nodig koude, lauwe of warme gerechten met veldsla sterk te kruiden. Deze fijne groenten met zijn veelvormige blaadjes ligt nog niet zo heel lang in de schappen van je groenteman en schijnt steeds populairder te worden. Probeer het zelf eens en je snapt waarom. Het volgende lunchrecept voor 2 personen is **Veldsla met champignons**. Verdeel 150 gr veldsla over 2 borden. Snij 10 cherrytomaatjes door midden en leg ze op de sla. Pel en snipper 1 kleine ui. Roer in een kommetje een sausje van 2 el azijn, 1 tl mosterd, 3 el (noten)olie, 4 takjes fijngeknipte peterselie, ui, zout en peper. Maak 250 gr champignons schoon en snij ze in plakjes. Verhit in een koekenpan 2 el olijfolie en pers 1 teentje knoflook erboven uit. Doe de plakjes champignon ook in de pan en bak deze in ongeveer 3 minuten mooi bruin van kleur. Strooi er een beetje peper over en besprenkel de gebakken champignons met citroensap. Verdeel de champignons over de sla. Sprenkel de dressing erover. Strooi tenslotte 2 el fijngehakte cashewnoten over de champignons. **Veldsla met Jacobsmosselen** (Coquilles St. Jacques) maak je zo: Bak ons pancetta (of ontbijtspek) in plakjes krokant uit in een zware koekenpan (geen Tefal). Leg intussen 75 gr veldsla op vier bordjes. Leg het spek apart, haal 12 schoongemaakte Jacobsmosselen door wat bloem met zout en peper, bak ze in het hete spekvet een à anderhalve minuut per kant. Verdeel ze over de bordjes, giet een beetje balsamicoazijn in de pan en wat goede olijfolie, wat peper en zout, schraap de aanbaksels van de bodem en giet de aldus verkregen dressing over de bordjes. Verkruiemel tot slot het spek er over. Onmiddellijk opeten. Tenslotte **Veldslasoep**. Spoel 200 gr veldsla en maak hem schoon. Pluk de blaadjes van 1/2 bosje basilicum en 2 takjes citroenmelisse, spoel en schud droog. Hou enkele blaadjes citroenmelisse apart voor de afwerking. Blancheer deze kruiden met de veldsla kort in kokend gezouten water. Spoel meteen onder koud water, laat goed uitlekken. Hak de veldsla en de kruiden grof. Schil 100 gr knolselderij en 100 gr kruimige aardappelen, snij ze in blokjes. Snipper 1 sjalot en 1 teentje knoflook. Stoof de knolselderij en aardappelen aan in een klontje boter, laat ze niet kleuren. Bestuif met een beetje bloem en roer goed. Blus af met 100 ml droge witte wijn en laat even inkoken. Schenk er 750 ml groentebouillon bij en laat 15 minuten zachtjes koken. Voeg slagroom naar smaak, veldsla en kruiden toe en mix de soep glad in de blender of met de staafmixer. Zeef de soep en breng ze opnieuw aan de kook. Voeg naar smaak meer bouillon toe of laat de soep verder inkoken. Breng op smaak met peper en zout. Schep de soep in mooie kommetjes. Werk af met een blaadje citroenmelisse en serveer met slagroom naar smaak.