

# Waterkers



## Bijgerecht

salade

**4 personen**

**Land:** Wereldkeuken

**Bereidingstijd:** 90 minuten

**Seizoen:** hele jaar door (april en mei de meeste aanvoer)



## Ingrediënten

- 1 el olijfolie
- 2 el appelazijn
- 1 kleine sinaasappel, geschild
- 1 el honing
- ¼ tl zeezout + mespunt cayennepeper
- 1 bosje waterkers
- 1 sinaasappel, geschild, in tweeën gesneden en in partjes
- 1 avocado, geschild en in blokjes gesneden
- 2 kleine rode uien, gesnipperd
- 1 el pijnboompitten, geroosterd in een droge koekenpan

## Bereidingswijze

1. Maak in een blender een gladde dressing van: olijfolie, appelazijn, kleine sinaasappel, honing, zout en cayennepeper.
2. Maak in een grote kom de salade: hussel daarvoor waterkers, sinaasappel, avocado, ui en pijnboompitten door elkaar. Giet wat van de dressing door de salade, meng en serveer.

## Tenslotte

Waterkers hoort tot de kerssoorten. Dit zijn jonge plantjes van pas ontkiemd zaad. Alle kerssoorten hebben een sterk geconcentreerde smaak en elke kers smaakt weer anders. Die van waterkers is peperig. De blaadjes zitten kleine bosjes bij elkaar aan knapperige steeltjes. Waterkers is een kruidachtige plant, die niet alleen heerlijk is in diverse gerechten, maar ook nog eens heel erg gezond. De waterkers heeft een frisse, gepeperde smaak en wordt vaak gebruikt als garnering van gerechten. Dat deze moerasplant, die groeit in stromend water, veel meer is dan alleen een versiersel is bij velen niet bekend. Maar met zijn vijftien vitaminen is de waterkers supergezond. Het zorgt voor een goede zuurstoftransport, helpt bij de vertering van ons voedsel. Hippocrates, grondlegger van de geneeskunde uit het Oude Griekenland, beval waterkers aan als slijmoplossend middel. Waterkers werd door de oude Grieken ook beschouwd als opwekkend middel. Naast ons innerlijke welzijn zijn de groene blaadjes ook goed voor ons uiterlijk. Ze zijn namelijk rijk aan zwavel, wat een gunstige uitwerking heeft op zowel huid, haar als nagels. Tot slot dit mooie (kerst)voorgerecht kan tot een dag van te voren worden gemaakt. Verder nodig 8 timbaaltjes van 1 dl. Voor **Waterkersmousse** voor 8 personen was je 1 komkommer. Met een dunschiller van de komkommer in de lengte 2 lange dunne repen schil afschillen. Repen halveren. Tot gebruik afgedekt bewaren. Komkommer verder schillen, halveren, zaadlijsten verwijderen en in kleine blokjes snijden. Een rode paprika wassen, schoonmaken en in piepkleine stukjes snijden. Van 150 gr waterkers 8 kleine mooie takjes achterhouden voor garnering. Rest van waterkers grof snijden. 150 gr roomkaas in stukjes snijden. In kom 6 blaadjes gelatine ongeveer 10 minuten in ruim koud water weken. In kom 200 ml slagroom stijfkloppen. In keukenmachine (of blender) komkommer, waterkers, roomkaas, 1 el citroensap en 3 el mayonaise pureren. Drie tl bouillonpoeder met 3 el water in pannetje aan de kook brengen. Gelatine goed uitknijpen en van vuur af al roerende in bouillon oplossen. In kom door elkaar mengen: komkommer/waterkersmengsel, paprikastukjes en gelatinemengsel. Pittig op smaak brengen met zout en peper. Slagroom erdoor scheppen. Acht timbaaltjes met ijskoud water even omspoelen, waterkersmousse in de timbaaltjes gieten en afgedekt minimaal 4 uur in de koelkast op laten stijven. Tot zover kan alles worden voorbereidt. Voor de eindbereiding de timbaaltjes even in heet water houden. Mooi plat bordje op het timbaaltje leggen en omkeren even schudden en mousse op het bordje laten glijden. Komkommerreepjes als krul er boven opleggen en garneren met een takje waterkers en serveren met een stukje stokbrood of toast. Je kunt ook tijdens de kerst met een uitsteekvormpje een sterretje uit de komkommerschil steken en die op de mousse leggen.