

Koolraap rauwe andijvie huts



INGREDIENTEN voor 4 personen

500 gr winterandijvie
1 flinke koolraap
2 middelgrote rode uien
60 gr walnoten
Zout en peper
200 gr gerookte zalm (plakjes of een stuk)

BEREIDING:

Schil de koolraap en snijd in stukken. Kook de koolraap gaar in water (kooktijd circa 20 minuten) met daaraan een klontje roomboter toegevoegd. Giet af en stamp het tot een huts. Maak de huts op smaak met zout en peper.

Terwijl de koolraap kookt ga je verder met het voorbereiden van de andere ingrediënten:

De uien schoonmaken, fijn snipperen en fruiten in een klontje roomboter.
De andijvie fijnsnijden en wassen
De gerookte zalm in reepjes snijden of als je plakjes hebt die oprollen.
Hak de walnoten grof.

Zet de koolraap huts op een heel laagpitje zodat het warm blijft en schep de fijngesneden andijvie door de koolraaphuts. Zorg ervoor dat de andijvie niet helemaal slinkt maar juist een beetje rauw en knapperig blijft.

Roer er tot slot de gefruite uien en walnoothaksel door.

Serveer de koolraap rauwe andijvie huts in een dekschaal.
Voordat je opdient verdeel je de zalm over de huts.