

het kratje van Dylan

voorjaarssalade met venkel,
koolrabi en bulgur



Dylan van Hirtum, chefkok Restaurant The George in Hotel de Leijhof in Oisterwijk, en de tuinders van Tuinderij de Es inspireren elkaar graag.

Ingrediënten kratje: (4 personen)

- 1 venkelknol met loof
- 1 koolrabi met blad
- 1 krop eikenbladsla
- 400 gram bulgur
- 150 gram amandelen, gebruik 20 gram voor dit gerecht!
- 100 gram cranberries, gebruik 20 gram voor dit gerecht!
- zakje eetbare bloemetjes

Verder nodig:

- 50 ml witte wijnazijn
- 150 ml olijfolie
- eventueel meer eetbare bloemen en kruiden naar wens en wat er op het moment in je tuin is te vinden

Prijs van dit kratje: 14,50 euro

meer inspirerende recepten van de Es?
check <https://tuindees.nl/het-kratje-van>

Aan de slag:

Maak in de keukenmachine of met de staafmixer een dressing van 1 tak van het venkelloof, 2 bladeren van de sla en 1 blad van de koolrabi samen met olie/azijn en mosterd. Alles fijn draaien en door een zeef en op smaak maken met zout.

Breng ongeveer 2 liter water aan de kook. Snij de rest van het venkel en koolrabi loof fijn en kook voor 5 minuten in het water. Snij de venkel en geschilde koolrabi in blokjes. Haal het loof uit de pan (niet meer nodig) en kook in dit vocht de venkel en koolrabi tot beetgaar. Kook daarna de bulgur in dit kookvocht. Alles af laten koelen en aanmaken met de dressing. Snij de amandel en cranberries en doe deze bij de salade en breng op smaak met peper en zout. Was de sla en de kruiden en dresseer alles op bord naar wens.

