



Romanescosalade



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Salades](#)
- [Speciaal](#)
- [Eén pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>romanesco sla, cherrytomaatjes, amandelschaafsel, feta, rode ui, Blaadjes verse munt, olijfolie, Snuf chilipeper, Snuf peper en zout</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200° graden. Snijd de romanesco in roosjes. Snijd de stam ook in stukjes en snijd eventuele minder mooie stukjes eraf. Verdeel de stukjes stam over een bakplaat met papier en zet deze alvast ongeveer 5 minuten in de oven.</p> <p>Snijd de ui in ringen en voeg toe aan de romanesco roosjes. Besprenkel met een beetje olie en bestrooi met peper en zout en een snuf chili naar smaak.</p> <p>Meng door elkaar en voeg ze dan toe aan de bakplaat. Mix door elkaar.</p> <p>Bak dit 15 minuutjes in de oven. Haal dan de bakplaat uit de oven en voeg de tomaatjes erbij en kruimel de feta er grof over. Zet nogmaals 10 minuten in de oven. Rooster ondertussen de amandel lichtbruin in een droge koekenpan. Hak de munt fijn. Doe een scheutje olijfolie in een kommetje en roer hier de munt door. Breng de olie verder op smaak met een snufje peper en zout. Haal de romanesco en andere ingrediënten uit de oven en serveer op een schaal. Besprenkel met de munt olie en eventueel wat verse muntblaadjes.</p>

