

RECEPT RADICCHIO

Geroosterde radicchio met tonijnsaus

Benodigheden

2 kroppen radicchio
2-3 el olijfolie

Tonnato

3 ansjovisfilets
snuf chilivlokken
1 tl venkelzaad, gevijzeld
1 teentje knoflook
2 blikjes tonijn, à ±160 g
3 el mayonaise
70 g rauwe cashewnoten
sap van 1 kleine citroen of
meer naar smaak

Topping

1 el korianderzaad
1 el venkelzaad
30 g cashewnoten
1 el kappertjes, uitgelekt
1 el olijfolie

Aan de slag

Stap 1: Verwarm de oven voor op 200°C.

Stap 2: Snijd de kroppen radicchio doormidden en de helften weer in 3 of 2 delen, afhankelijk van de grootte van de krop. Laat het stronkje eraan zitten, dan blijven de blaadjes goed aan elkaar vast.

Stap 3: Verdeel de parten over een of twee bakplaten bekleed met bakpapier. Wrijf de parten in met een drupje olijfolie, wat zout en versgemalen peper. Rooster ze in 12-15 min. net gaar in de hete oven, keer de bakplaat halverwege de baktijd.

Stap 4: Maak intussen de tonnato. Maal ansjovis, chilivlokken, venkelzaad, knoflook, tonijn, mayo, cashews, het sap van de helft van de citroen (voeg evt. meer toe na proeven!) in de blender of keukenmachine tot de saus heel glad is. Laat 10 min. staan en draai de saus nogmaals, voeg zo nodig wat water (\pm 6 etoe als hij te erg indikt).

Stap 5: Bak voor de topping korianderzaad, venkelzaad, cashewnoten en de kappertjes in de olijfolie in een hete koekenpan krokant. Giet de tonnato over de geroosterde radicchio, bestrooi met de krokante cashewnotenmix en dien op. Lekker bij kip of lamsbout.



Bron: Yvette van boven