

Recept: Freekehsalade met camembert en abrikozentapenade



Een verrassende zomerse maaltijd vol smaak: nootachtig, romig, kruidig en friszoet tegelijk. Ideaal als lichte lunch of als bijgerecht. Vervang freekeh gerust door linzen, bulgur, rijst, parelcouscous of parelgort.

Recept en foto: Libelle.nl



Aantal personen: 4



Tijd: 45 minuten



Moeilijkheid: Gemiddeld

Ingrediënten:

Voor 2 personen

<input type="checkbox"/> Freekeh	250 g		
<input type="checkbox"/> Laurierblad	1		
<input type="checkbox"/> Zeezout en zwarte peper	Naar smaak	versgemalen	
<input type="checkbox"/> Camembert	150 g	iets rijper maar stevig	
<input type="checkbox"/> Basilicum	1 plantje	de blaadjes	
<input type="checkbox"/> Hazelnootolie of olijfolie	4 el		
<input type="checkbox"/> Wittewijnazijn	2 el		
<input type="checkbox"/> Honing	1 tl		
<input type="checkbox"/> Sjalot	1	heel fijn gesnipperd	
<input type="checkbox"/> Geroosterde hazelnoten	2 el	grof gehakt	

Voor de abrikozentapenade:

- | | | | |
|--|-----------|-----|--|
| <input type="checkbox"/> Gedroogde abrikozen | 250 g | | |
| <input type="checkbox"/> Rozemarijn | 2 takjes | | |
| <input type="checkbox"/> Knoflook | 1 teentje | | |
| <input type="checkbox"/> Citroen | ½ | sap | |
| <input type="checkbox"/> Olijfolie | 100 ml | | |

Bereidingswijze

Freekeh Koken

- Spoel de freekeh goed af onder koud stromend water.
- Kook de freekeh in ruim goed gezouten water met het laurierblad en een snuf zeezout in zo'n 30-40 minuten beetgaar. Check de verpakking!
- Giet af, verwijder het laurierblad en laat wat afkoelen.

Abrikozentapenade Maken

- Draai alle ingrediënten voor de tapenade (gedroogde abrikozen, rozemarijn, knoflook, citroensap en olijfolie) in de keukenmachine of hakmolen tot een grove pulp.
- Proef de tapenade en pas de smaak eventueel aan naar wens met extra citroensap of olijfolie.

Dressing Maken

- Klop een dressing van de hazelnootolie, wittewijnazijn, honing en wat zout en peper in een kommetje.
- Roer de fijn gesnipperde sjalot erdoor.
- Zet de dressing opzij.

Camembert Grillen en Serveren

- Snijd de camembert in taartpuntjes door en leg hem op een stuk bakpapier op een bakplaat.
- Gril de kaas op de hoogste stand tot hij net gaat lopen en de randjes bruinen.
- Meng intussen de afgekoelde freekeh met de dressing en verdeel over borden.
- Schep de abrikozentapenade ernaast of erop.
- Leg de warme gegrilde camembert op de salade.
- Garneer met de basilicumblaadjes en geroosterde hazelnoten.
- Serveer direct terwijl de kaas nog warm is!