

Ingrediënten voor 2 personen

12 verse baby-maiskolfjes, 2
blaadjes roodlof, 1 krop
eikenbladsla, 4 mooie plakken
gerookte heilbot, 4
kerstomaatjes, 4 takjes basilicum
voor de dressing : 3 el.
balsamico-azijn, 1 el. fijngehakte
peterselie, 1 el. gesnipperde
bieslook, 3 basilicumblaadjes,
fijngesneden, zout, peper, 1 dl.
slagroom

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Mediterraan

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Salade van maiskolfjes en gerookte heilbot

Aparte, maar wel lekkere salade

Bereidingswijze

Laat 4 maiskolfjes heel en snijd de overige in dunne plakjes. Breng water aan de kook met een beetje zout, voeg de ongesneden maiskolfjes toe en kook ze 5 minuten. Doe na 4 minuten de in plakjes gesneden maiskolfjes in de pan en laat ze 1 minuut meekoken. Giet het water af en laat de mais uitlekken in een zeef. Vermeng de balsamico-azijn in ene kom met de fijngesneden kruiden en wat zout en peper. Leg de hele maiskolfjes en de plakjes in het mengsel en laat het geheel minstens 1 uur marinieren. Was intussen de roodlofblaadjes en de eikebladsla en dep de bladeren droog. Scheur de bladeen in kleine stukjes en doe ze in een kom. Voeg vlak voor het opdienen de gemarineerde plakjes maiskolf toe en hussel alles luchtig door elkaar. Verdeel de salade over twee borden. Roer de slagroom door de marinade en lepel het mengsel over de salade. Drapeer de plakken heilbot over de salade en garneer het geheel met de maiskolfjes en een kerstomaatje en een toefje basilicum.