

Ingrediënten voor 4 personen

Voorgerecht (4 personen): 4 grote artisjokken, 3 el azijn, zout, voor de vinaigrette (geen honing/suiker/zoetstof toevoegen want dat is echt niet lekker): 2 el rode wijnazijn, 2 tl mosterd, zout, peper, 6 el olijfolie (een goede > extra vierge),

Tijd: 30-60 min.
Smaak: Neutraal
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Artisjokken met vinaigrette

Een heerlijk puur voorgerecht zonder al te veel poespas. De saus niet aanpassen want is zo super! Van grote artisjokken eet je alleen de bodem en het zachte stukje van de blaadjes. Verrukkelijk!!!!

Hulpmiddelen

Grote pan

Vorbereiding

Breek de steel van de artisjokken en verwijder lelijke blaadjes.

Bereidingswijze

1. Kook de artisjokken in ruim kokend water (ze moeten onderstaan) met azijn(gewone) en zout in 30-40 minuten gaar. Leg tijdens het koken een diep bord op de artisjokken, anders gaan ze drijven. 2. De artisjokken zijn gaar als de blaadjes makkelijk loslaten. Laat ze goed uitlekken en serveer ze lauwwarm of koud met de dressing (vinaigrette). Roer voor de vinaigrette alle ingrediënten door elkaar. 3. Artisjokken eten: Trek de blaadjes uit de artisjok, haal het zachte gedeelte van de blaadjes door de vinaigrette en eet dat op. Zijn alle blaadjes op? Verwijder dan eerst het hooi(deze kun je makkelijk met de hand optillen) en eet vervolgens de bodem met vinaigrette op.

Serveertips

Afgekoeld op diep bord en voor het afval een extra bordje ernaast.