

Recept 'voor erbij' uit Natasja's Soepkeuken: Gortsalade met paksoi-limoenpesto

Een recept van de Groene Kookacademie. De pesto is mijn variant op een 'koolpesto'.

Een voedzame 'basic' salade, die door de pesto lekker hartig wordt. Serveer bij de BBQ of als maaltijdsalade. Lekker met zuurdesembrood of croutons erbij.

Ingrediënten voor 8 personen

200 gram gort
400 ml water
4 cm kombu
2 laurierblaadjes
een stukje foelie
60 gram rozijnen
2 sjalotjes
2 eetlepels olijfolie om in te bakken
peper en zout

Ingrediënten voor de paksoi-limoenpesto

50 gram paksoi
1 teen knoflook
30 gram cashewnoten
1 limoen
4-6 eetlepels olijfolie extra vierge
¼ - ½ theelepels cardemompoeder

Nodig: staafmixer

Bereidingswijze gort

Week de gort zes uur in het water.

Breng de gort in het weekwater aan de kook met kombu, laurier en foelie en kook op een laag vuur met de deksel op de pan gaar in 45-60 minuten.

Week de rozijnen 10 minuten in heet water. Giet ze daarna af.

Pel en snipper de sjalotjes. Bak ze in olijfolie goudbruin en voeg de rozijnen toe.

Breng op smaak met peper en zout, zet weg tot gebruik.

Giet de gort zonodig af, verwijder kombu, laurierblad en foelie.

Voeg het sjalotmengsel toe en laat nawellen in een dichte pan.

Bereidingswijze pesto

Neem van de paksoi een paar groene bladeren. Was ze en snijd de hardste nerfen eruit. Snijd de rest in stukjes.

Pel 1 teen knoflook en snijd hem fijn (of gebruik een knoflookpers).

Rooster de cashewnoten in een koekenpan.

Pers de limoen uit.

Doe in een smalle kom/maatbeker de paksoi, cashewnoten, ¼ knoflookteen, 1 eetlepel limoensap, de cardemom en 4 eetlepels olijfolie. Pureer met de staafmixer, proef en voeg naar smaak nog meer olie en knoflook, cardemom, peper en zout toe.

Serveer de salade met een toefje pesto.

Eet smakelijk!