

Gebakken bloedworst rodekool salade en perencompote

Datum: 18-03-2013
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Bloedworst:
- 4 eetl. boter
- 21 dikke plakken bloedworst
- 4 eetl. bloem

Extra nodig:
- 250 g veldsla

Rodekoolsalade:
- 2 sjalotjes
- 2 eetl. grove mosterd
- 6 eetl. frambozenazijn
- 400 ml olijfolie
- 300 g frambozen
- 1 rodekool

Perencompote:
- 8 handperen
- 4 kaneelstokjes
- 2 vanillestokjes
- 150 g rietsuiker
- 1 citroen
- 2 tl speculaaskruiden

Bereidingswijze:

Bloedworst:
Smelt de boter in de pan. Wentel de bloedworst door de bloem en bak de plakken om en om goudbruin en krokant.

Rode koolsalade:
Pel en snipper de sjalot. Meng voor de dressing, al roerende, de mosterd en de azijn en voeg druppelsgewijs de olijfolie toe. Pureer de helft van de frambozen en roer met de sjalot door de dressing. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Halveer de rode kool en verwijder de kern. Schaaf de rode kool op een mandoline in dunne repen en meng met de frambozendressing. Voeg als laatste de hele frambozen toe.

Perencompote:
Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd de peren in stukken. Halveer het vanillestokjes in de lengte en schraap het merg eruit. Pers de citroen uit boven de pan. Kook de compote in circa 15 minuten gaar.

Serveer:
Meng de veldsla met olijfolie en breng op smaak met een beetje zout en peper. Serveer de bloedworst lauwwarm samen met de veldsla en rode koolsalade. Serveer de perencompote eromheen.