

Salade van pladijs en pompoen met tartaarsaus en dragon

Vorbereiding: 30 minuten

Bereiding: 10 minuten

Moeilijkheidsgraad: 🍳 🍳

NODIG

- 1 pakje Little Gem (een kleine gekropte sla)
- 2 kleine witloofjes
- 1 butternutpompoen
- 100 g walnoten
- 1 klein potje mayonaise
- 1 eetlepel kappertjes
- 1 eetlepel gesneden augurkjes
- 1 eetlepel fijngesneden dragon
- sap van 1 citroen
- 3 eetlepels ingekookte balsamico (kant-en-klaar te koop)
- 8 eetlepels olijfolie
- 1 mooie grote pladijs of 2 kleintjes, gefileerd
- peper en zout
- diep bord gevuld met bloem
- diep bord gevuld met eiwit
- 1 zakje panko (grof Japans broodkruim)
- jonge mizunablaadjes (mosterdkool)

DOEN

- Maak alle groenten voor de salade klaar zoals op de foto. Haal de blaadjes los van de Little Gem, doe hetzelfde met het witloof, schil de pompoen en trek met een groenteschaaf fijne repen van de pompoen. Verdeel de walnoten in partjes.
- Vermeng wat mayonaise met de kappers, augurk, dragon en wat citroensap.
- Maak een vinaigrette met de balsamico en olijfolie. Kruid de groentes met peper en zout en vermeng met de vinaigrette.
- Snijd de gefileerde pladijs in repen. Kruid ze met peper en zout. Haal ze door de bloem zodat ze goed droog worden. Haal ze daarna door het eiwit. Klop ze eventjes af en leg ze dan in de panko. Bedek ze goed met de panko, schud even af. Verhit een frituurpan op 180 °C en frituur de pladijsreepjes voorzichtig gedurende 2 minuten of tot ze goudgeel zijn.
- Verfris de gefrituurde reepjes met wat citroensap en meng ze onder de salade. Serveer met de dragontartaarsaus. Werk af met mizunablaadjes.

