



De Kookjuf

Gegrilde roodlof (vega)

Ingrediënten	Materialen
-1 stronkje roodlof -1 el zonnebloemolie -1 el balsamico-azijn -½ tl tijmblaadjes -zout en peper -beetje groente-, of kruidenbouillon	-maatlepels -grill-of koekenpan -snijplank -mes -bord of kwastje

Tip: de bouillon heb je al gemaakt voor de geglaceerde groenten. Houd iets apart voor het afblussen van dit gerecht.

Vorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Meet en weeg alle ingrediënten af.

Bereiding (als de eendenborst ligt te rusten)

1. Roer de olijfolie en balsamico door elkaar en voeg tijm, peper en zout naar smaak toe.
2. Snijd de roodlof in doormidden dwars door het worteleinde heen. Laat de wortel zitten.
3. Kwast het mengsel over de roodlof heen, of giet het op een bord en wentel het daar rondom in.
4. Verwarm de koekenpan, of grillpan tot die goed heet is en gril de roodlof om en om in circa 4-5 minuten totdat deze gaart en karamelliseert. Blus af met een scheutje kruidenbouillon.

Serveren

1. Leg de gekarameliseerde roodlof op de puree.