

Salade van woudboontjes met droge Friese worst

Ingrediënten

200	gr	gedroogde Friese woudboontjes
2		sjalotten
1		teentje knoflook
1		stengel bleekselderij
2		peentjes
1½	dl	zonnebloemolie, mosterd en azijn naar smaak zout, peper
½		krop sla
½	bosje	peterselie
2		droge Friese worstjes (bijvoorbeeld van Slagerij Menno Hoekstra uit Anjum, Slagerij Anema in Bolsward of Slagerij Klaas Hiemstra uit Koudum)

Smakelijk!
met Petra Possel

optioneel : geroosterde croûtons (heel klein) en fijngesneden koolrabi
in zoet-zuur

Bereiding

Zet de gedroogde woudboontjes in ruim koud water een nacht in de week.

Spoel goed af in een vergiet en breng de boontjes in ruim water met zout aan de kook. Laat 40-50 minuten zachtjes koken, ze moeten wel heel blijven. Giet ze af en laat ze in een ruime schaal afkoelen.

Snipper de sjalotjes en de knoflook.

Snij de bleekselderij en de geschilde peentjes in piepkleine blokjes.

Fruit de gesnipperde sjalot in wat olie tot deze begint te kleuren. Voeg de knoflook, de bleekselderij en de peen toe en breng op smaak met zout en peper. Roer twee minuten door en meng voor zichtig met de boontjes.

Maak van olie, azijn en mosterd een wat zurige vinaigrette en meng voor $\frac{3}{4}$ met de bonen.

Ontvel de worstjes (even onder de koude kraan helpt vaak) en snij ze in stukjes. Bak de stukjes in de koekenpan met een beetje olie op hoog vuur. Twee minuten is genoeg.

Voor serveren:

Leg een paar blaadjes sla op de borden. Besprenkel met wat vinaigrette. Snij de resterende sla in fijne reepjes en de peterselie ragfijn. Meng met de boontjes en verdeel over de bordjes. Verdeel de gebakken worst over de bordjes en maak af met de resterende vinaigrette en optioneel wat croûtonnetjes en/of koolrabi in zuur.