

Salade van Wâldbeantjes en Fryske Droege Woarst.

Jan A. Schulp

Maaltijdsalade voor 4 personen, of voorgerecht voor 6 – 10 personen, afhankelijk van het aantal verdere voorgerechten.

Ingrediënten:

250 g woudboontjes

2 blaadjes salie en/of 2 (verse) laurierblaadjes (indien beschikbaar & gewenst)

1 grote ui

2 dl witte wijnzazijn

Zwarte Peper, uit de molen

zout

8 -10 eetlepels olijfolie, extra vergine

2 of 3 droge worstjes

Werkwijze:

De avond tevoren:

- Zet de boontje in de week

De volgende dag:

- Snijd de ui in dunne slierten; zet deze onder de azijn, met een eetlepel zout. Laat minstens een uur, of langer intrekken.
- Voeg aan de boontjes desgewenst de kruiden toe; kook ze zeer voorzichtig gaar; let erop dat ze niet aan pap koken. Boontjes nieuwe oogst nemen een half uur; oudere boontjes vragen 45 – 60 minuten. Laat het water maar nauwelijks koken. Proef gergeld of de boontjes gaar zijn. Stop met koken zodra ze gaar zijn.
- Roer, terwijl de boontjes koken, een vinaigrette van de olie, twee eetlepels azijn en peper en zout.
- Snijd intussen de worstjes aan dunne plakjes, ongeveer 15 plakjes per worstje.
- Giet de boontjes af en voeg ze bij de vinaigrette. Zodra ze hanteerbaar zijn, vermeng ze met een gewassen of gehandschoende hand met de vinaigrette.
- Laat de uien in een zeef uitlekken; voeg de uien en de worst aande boontjes toe. Opnieuw voorzichtig met de hand omscheppen.
- Serveren als de salade geheel is afgekoeld. Geef er bruinbrood bij, en eventueel nog een bladsalade.