



HEMEL & AARDE

SALADE UIT HET HOOI MET HOOIOPPEER

Appel, Peer, Aardappel, Aardpeer, Appels & peren uit de aarde en uit de hemel (boom). Een erg Hollands gerecht dat als het gemaakt wordt van aardappel, appel en soms ui ook wel bekend is als stampot hete bliksem. Ik maak het ietsje anders. Meer aarde en meer hemel, en als salade. Op hooi roken geeft een heel bijzondere smaak.

Ingrediënten

- 14 4 stooftoertjes, bijv. Geer Wildeman (op de foto karmozijnpeer)
- 14 olie (koolzaad of andere), voor op het hooi
- 14 evt. rode wijn, scheut voor op het hooi
- 14 800 g smaakvolle, vastkokende aardappels, gewassen, niet geschild
- 14 200 g aardperen, gewassen

DRESSING-SALADE

- 14 125 dl zure room of crème fraîche (of yoghurt)
- 14 1 el bieslook, fijngesneden
- 14 evt. wat salieblaadjes, fijngesneden
- 14 1 klein uitje, ragfijn gestippeld
- 14 1 harde lichtzure appel (Sterappel, Dijkmans-zoet, Netaris etc.)
- 14 2 el walnoot- of hazelnootolie
- 14 eventueel een scheutje cider of appelsap
- 14 peper en zout

Extra nodig

- 14 bakpapier
- 14 hooi
- 14 touwtje
- 14 rookoven voor op het fornuis
- 14 rookpot

BEREIDING HOOIOPPEER

Verwarm de oven voor op 200 °C. Was de peertjes. Neem per peer een groot vel bakpapier en leg er een beetje hooi op. Besprenkel het hooi met olie, evt. een kleine scheut wijn erop, en zet hier het peertje op. Maak een buidel en bind het met een touwtje dicht. Poof de peertjes circa 40 min. in de oven. Karmozijnpeer is na 15 min. gaar.

Dressing

Snijd de appel in hele kleine blokjes. Meng dit met de zure room, salie en bieslook, olie en eventueel wat cider of appelsap.

BEREIDING HEMEL & AARDESALADE

Kook de aardappels pan met ruim water en zout bijna gaar. Het velletje laat dan nog het riet goed los. Spoel af met koud water. Maak het hooi iets vochtig met water of beetje wijn. Strooi een lepel rookmot (houtschaafsel) in de rookoven en leg het hooi op het rooster. Plaats de aardappels en aardperen op het hooi en rook ze in 10 min. lichtbruin. Pel de gerookte aardappelen en aardperen warm, snijd ze in blokjes en meng de blokjes lauwwarm met de dressing. Maak het geheel af met peper en zout.

Geen rookoven? Gaar dan de aardappels en aardperen in de oven op 200 °C. Dit kan tegelijk met het garen van de hooioppeertjes. Maak wat hooi goed vochtig en leg dit in een ovenschaal. Dek goed af met een deksel of met een dubbele laag aluminiumfolie.

Smaakcombinaties

Salade die zowel warm als koud lekker is. Heerlijk met dungsnesden ham. Neem voor de vegetarische variant pittige blauwschimmelkaas en noten. Lauwwarm met gebakken bloedworst erbij, dat is echte hemel en aarde.