



Lifestylestyliste **Judith**, die ook veel tuinen fotografeert, was helemaal op dreef met haar salade. "Groen, groener, groenst... Ik houd ervan om gerechten in één kleur, maar wel met verschillende smaken te maken, in dit geval in diverse tinten groen. Door alle ingrediënten in aparte bakjes mee te nemen en op het laatste moment pas te mengen wordt de salade toch superfris. Hij ging dan ook helemaal op." *Broek, top, ketting (LOT).*

Zomerse tuinsalade

1 zakje à 75 g veldsla, uiteindjes verwijderd • 100 g doperwtten, vers of diepvries • 100 g peultjes of groene asperges, in stukjes • 2 el pijnboompitten • 1 avocado, in partjes • 1 el citroensap • 1 potje artisjokharten (inh. 390 g), uitgelekt en in kwarten • 100 g zachte geitenkaas, verbrokken
• paar takjes munt, grofgesneden
voor de killervinaigrette: 2 el appelazijn • 2 tl honing • 2 tl dijnmosterd
• 5 el extra vierge olijfolie

Was de veldsla en slinger hem droog. Kook de doperwtten 2-3 min., blancheer de peultjes 1-2 min. en laat beide uitlekken. Rooster de pijnboompitten lichtbruin in een droge koekenpan en laat afkoelen. Besprenkel de avocado met citroensap. Schud de ingrediënten voor de dressing door elkaar in een jam-potje, voeg eventueel een lepelje water toe. Neem alle ingrediënten mee in bakjes, hussel de salade-ingredienten ter plekke door elkaar. Geef de dressing er apart bij, zodat iedereen deze naar wens kan toevoegen.

Bereidingstijd: ± 20 min.



Styliste **Daphne** presenteert trots haar schaal met hummus. "Eigenlijk is dit recept van mijn man, die half-Israelisch is. Voor wie je dit ook maakt, iedereen is er altijd heel enthousiast over. Ook omdat je lekker kunt dippen waarschijnlijk. Om de smaaksensatie extra goed tot zijn recht te laten komen doe je er verstandig aan de hummus (spreek uit als goemoes) een dag van tevoren te maken en te bewaren in de koelkast in een afgesloten bak."
Tuniek, ketting (LOT).

Hummus (8 personen)

3 blikken kikkererwten (inh. 400 g), uitgelekt • 3 el tahin • 3 tenen knoflook • sap van 1 citroen • flink wat extra vierge olijfolie • versgemalen peper, zout • 2-3 el (geroosterde) pijnboompitten • 1 tl paprikapoeder • 1 bosje koriander, fijngesneden of ½ bosje koriander • ½ bosje platte peterselie, fijngesneden

Pureer de kikkererwten met de tahin, de knoflook, het citroensap en een goede scheut olijfolie tot een glad, smeug mengsel. Breng op smaak met peper en zout. Strijk het mengsel uit over een lage schaal of een groot plat bord en zet tot een half uur voor gebruik koel weg. Breng vlak voor het serveren een topping aan van de pijnboompitten, het paprikapoeder en kruiden naar smaak en lepel er spiraalsgewijs olijfolie over. Heerlijk als dip bij warme pita's of grove stukken Turks brood.

Bereidingstijd: ± 15 min.

