



3 vegetarische schotels van B&B Kuća Bajlo

B&B Kuća Bajlo

Griet en Anri Bajlo
Andrije Kačića Miošića 3A
23 000 ZADAR
Hrvatska (Kroatië)
Tel: 00385 23 312 843

Gsm (WhatsApp):
Griet: 0032 475 629919
00385 99 3531754
Anri: 00385 99 7891423

www.bajlo.com





Kleurrijke salade met boontjes en tahindressing

Ingrediënten

voor de salade

- boontjes
- 1 courgette of aubergine in plakjes van 3 mm
- fijn zoet pepertje (sweet cayenne)
- verschillende soorten sla
- mini tomaatjes of zongedroogde tomaten
- munt of andere kruiden
- eetbare bloemen

voor de dressing

- teentje look geperst
- 2 eetlepels tahin
- fijn geraspte schil en sap van 1/2 citroen
- sap van een sinaasappel
- 1 theelepel honing
- 2 eetlepels olijfolie
- zout en versgemalen peper

Bereiding

Maak de dressing door alles ingrediënten goed door elkaar te roeren.

Doe de romige dressing in een mooi kommetje.

Grill de courgettes of aubergines. Dat kan op een grillpan of in de oven.

Blancheer de boontjes.

Stel de salade samen. Verdeel over een grote schaal de sla, courgettes, boontjes en tomaten.

Versier met bloemen en blaadjes munt.

Inspiratie uit het boek 'Veg, het river Cottage boek met groenten in de hoofdrol' van [H. Fearnley-Whittingstall](#).





Rode bietjes salade met frambozendressing

Ingrediënten

voor de salade

- 4 gekookte of in de oven gegaarde rode bietjes in flinterdunne plakjes

voor de dressing

- 150 g frambozen
- 2 eetlepels olie (olijf of hazelnoot)
- 2 eetlepels goed balsamico (frambozenbalsamico is heel lekker)
- teentje look
- zout en peper
- citroensap
- honing

Bereiding

Doe al de ingrediënten voor de dressing in een blender en mix. Giet in een mooi kommetje of kannetje.

Maak met een lepel kleine bolletjes van de kaas en doe er een beetje honing over.

Rooster onder de grill tot de kaas lichtjes bruin wordt.

Rooster ook het amandelschaafsel of de pitten.

Verdeel de verschillende soorten sla op een mooie schotel en leg de plakjes biet en de gegrilde kaas er bovenop.

Garneer met frambozen, kiemen, kruiden, bloemen....

voor de garnering

- frambozen of aardbeien
- verschillende soorten sla
- verse kruiden
- geroosterd amandel schaafsel of pijnboompitten
- zachte geiten- of schapenkaas
- honing
- kiemen
- eetbare bloemen zoals rozenblaadjes, Kaapse knoflook, Oost-Indische kers, viooltjes, geranium, citrusafrikaantjes...

Inspiratie uit het boek 'Alles draait om je hormonen' van [Rineke Dijinga](#)





Quinoa salade met bonen, courgettes en tomaten salsa

Ingrediënten

voor de salade

- 200 g gekookte quinoa
- 150 g gekookte (zwarte) bonen
- 1 komkommer in kleine blokjes
- half blikje mais (80 g)
- courgette in fijne reepjes
- rijpe avocado in schijfjes

voor de salsa

- 2 tomaten in kleine blokjes gehakt (250 g)
- rode paprika in kleine blokjes gehakt
- halve rode ui fijngehakt
- verse koriander en andere kruiden
- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepel extra vierge olijfolie
- 1/2 koffielepel ahorn siroop
- zout en peper

Bereiding

Doe de fijngesneden tomaat, paprika, ui en gehakte kruiden in een kom en meng goed.

Voeg limoensap, olijfolie, ahornsiroop, zout en peper toe.

Doe de gekookte quinoa, de bonen, de komkommer, de mais en de courgette in een mooie schaal en meng goed.

Versier met schijfjes avocado en salsa naar smaak.