Doperwtensalade met dragon dressing

Ingredienten

1 kilo verse doperwten in peul
1 krop little jam
3 x banaansjalot
50 gram ontbijtspek
12 takken verse dragon
10 gram gladde mosterd
15 gram gembersiroop
3 gram zout
60 gr dragonazijn
één eidooier
250 gram zonnebloemolie
65 gram appelsap
1 stuk koolrabi

Dragon dressing
Pluk tien takjes dragon en doe dit in een keukenmachine met mes. Doe er één sjalot in kleine stukjes bij, evenals de mosterd, dragonazijn, appelsap en de eidooier en draai dit tot een gladde massa. Voeg peper en zout naar smaak toe en doe er dan tijdens het draaien de zonnebloemolie druppelsgewijs bij tot je een homogene dressing hebt.

Doperwten
Dop de doperwten en blancheer ze in twee minuten in een pan ruim kokend water. Haal ze uit het water en doe ze ijswater. Vervolgens goed in een zeef laten uitlekken.

Ontbijtspek
Snij kleine reepjes van de ontbijtspek en bak ze in een pan goudbruin.
Op keukenpapier laten uitlekken.

Koolrabi
Schil de koolrabi en snij er blokjes van 0,5 cm van. Blancheer de blokjes gedurende drie minuten in ruim kokend water. Haal ze uit het kokende water en gooi ze in ijswater. Daarna goed laten uitlekken op een zeef.

Dragon en sjalot
Pluk de twee takjes dragon en snij deze fijn. Maak de sjalot schoon
en snij hier fijne halve ringen van.

Opmaak
Doe de doperwten, spek, koolrabi en de fijngesneden halve ringen sjalot in een schaal. Meng dit alles met de dressing tot deze er mooi omheen hangt. Breng op smaak met peper en zout. Snij de litlle gem in vier stukken en druppel hier wat dressing over heen. Strooi er voor het serveren de fijn gesneden dragon en sjalot erover heen.