

SALADE MET KALKOENREEPJES EN EEN VINAIGRETTE VAN KRIEKENBIER

Benodigheden (6 personen)

- ½ kg kalkoenfilet
- spekjes (buikspek van Duke of Berkshire varken)
- 6 champignons
- walnoten
- veldsla, rucola en waterkers
- olijfolie, peper en zout

voor de vinaigrette

- olijfolie
- wijnazijn
- kriekenbier
- krieken + sap van krieken
- sambal
- gemberbolletjes (op siroop)
- zout

bereidingswijze

vinaigrette

- een flinke hoeveelheid olijfolie in een maatbeker gieten
- kriekenbier, wijnazijn en sambal toevoegen
- een scheutje krikensap en gembersiroop er bij + een snuifje zout
- dit mengsel even mixen
- een aantal (een 3-tal pp) krieken en gemberbolletjes (1 pp) fijnsnijden en toevoegen aan de vinaigrette

- verschillende soorten sla wassen en droogzwieren
- champignons in dunne schijfjes snijden
- noten grof hakken
- sla, noten en champignons in een kom doen, juist voor het opdienen mengen met olijfolie
- spekjes bakken (zonder vet in een antikleefpan)- kalkoen in reepjes snijden en bij het spek doen, peper en zout toevoegen

afwerking

- een flinke hoeveelheid vinaigrette op de bodem van een diep bord scheppen
- hierop een hoopje sla leggen
- spekjes en kalkoenreepjes (lauwwarm) er boven op en opdienen

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

