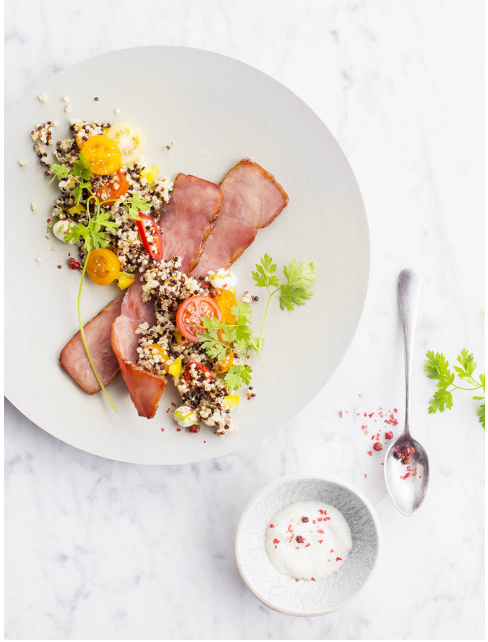
Lard de dinde avec salade au quinoa

10 personnes



Ingrediënten

- 30 tranches de Lard de dinde
- 200 g de quinoa et 200 g de quinoa noir
- Bouillon de poule
- 300 g de tomates cerises mélangées
- 1 poivron jaune
- 1 piment
- Une noix de beurre
- 1 citron vert
- 10 cl de vinaigre d'agrumes ponzu
- 10 cl de bonne huile d'olive
- ½ càc de xantana
- Sel & poivre
- 1/10 de botte de cerfeuil

Bereiding

Mettez tout le quinoa dans une casserole et versez le bouillon de poule dessus. Cuisez le quinoa 8 minutes et égouttez-le dans un chinois. Laissez refroidir.

Coupez les tomates cerises en 4 et taillez le poivron jaune en fine brunoise, découpez le piment en minces rondelles.

Mélangez les légumes et le quinoa, salez et poivrez.

Faites revenir le Lard de dinde dans un peu de beurre, poivrez. Mélangez le vinaigre et l'huile d'olive avec la xantana et mixez pendant quelques secondes. Salez et poivrez la vinaigrette.

Disposez la préparation sur assiette, décorez avec le cerfeuil.

Râpez le zeste du citron vert sur la préparation.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be