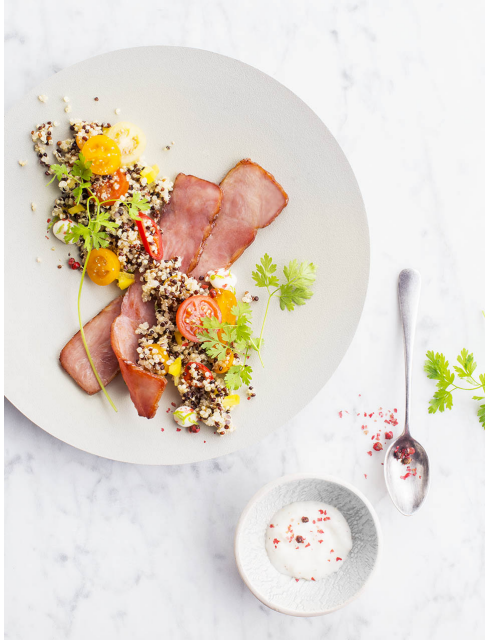
Kalkoenspek met quinoa slaatje

10 personen



Ingredients

- 30 sneetjes Kalkoenspek
- 200 g quinoa en 200 g zwarte quinoa
- Kippenbouillon
- 300 g gemengde kerstomaatjes
- 1 gele paprika
- 1 chili
- Klontje boter
- 1 limoen
- 10 cl ponzu citrus azijn
- 10 cl goede olijfolie
- ½ tl xantana
- Peper & zout
- 1/10 bot kervel

Preparation

Voeg de quinoa samen in 1 pot en giet er kippenbouillon over. Kook de quinoa 8 min. en giet deze in een puntzeef. Laat afkoelen.

Snij de kerstomaatjes in 4 en snij de gele paprika in fijne brunoise, snij de chili in fijne plakjes.

Vermeng de groentjes met de quinoa en kruid deze af met peper en zout.

Bak het Kalkoenspek in wat boter en kruid met peper. Vermeng de azijn en de olijfolie samen met de xantana en mix deze gedurende enkele sec. Kruid de vinaigrette met peper en zout.

Schik het gerechtje op een bord en werk af met de kervel.

Rasp de zeste van de limoen over het gerecht.

More tasty recipes on 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