



Gegrilde Parelhoen salade

Ingrediënten

- 100 gram Parelhoenfilet.
- 400 gram saladmix.
- 500 gram bospaddenstoelen.
- 1 bakje cherrytomaten.
- 4 stuks vijgen.
- 100 gram world grill Indonesian, Verstegen 651288.
- Kerriesaus, Verstegen 201472.

Bereidingswijze

- Verwijder het overtollig vet van de Parelhoenfilet.
- Vacumeer de Parelhoenfilet met de world grill Indonesian en laat dit 8 a 10 uur rusten.
- Pocheer de gemarineerde Parelhoen in een vacuümzak in een voorverwarmde steamer van 70 graden stoom gedurende 15 a 20 minuten, direct koelen op ijswater.
- Was de saladmix en grill de bospaddenstoelen in een grillpan.
- Doe de gewassen saladmix op een bord of schaal en decoreer dit met de cherrytomaatjes, de vijgen en de gegrilde bospaddenstoelen.
- Haal de gepocheerde Parelhoen uit de vacuümzak, grill deze kort aan in een hete grillpan.
- Snijd de gegrilde Parelhoen en leg dit boven op de salade.
- Schenk wat kerriesaus over de salade en draai er met een pepermolen van fruitpepper orange overheen.

Serveertip:

Bijzonder smakelijke salade in combinatie met grof notenbrood en gezouten boter.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014