Lauwwarme salade van kalkoenmedaillons in tomaat-dragonsaus

Datum: 20-12-2004
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 trostomaten
- 4 teentjes knoflook
- 100 gram ontbijtspek
- 500 gram kalkoenmedaillons
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 theelepels gedroogde dragon
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 250 gram koksroom
- zout
- peper
- 1 zakje jonge bladsla (200 gram)
- 24 zwarte olijven zonder pit

Bereidingswijze:

Tomaten inkruisen en enkele seconden in kokend water onderdompelen. Tomaten ontvellen, van zaadjes ontdoen en in stukjes snijden. Knoflook pellen en snipperen. Ontbijtspek in dunne reepjes snijden.
In koekenpan olie verhitten. Spek in ca. 3 minuten knapperig bakken en uit pan nemen. In bakvet kalkoenmedaillons in 2 à 3 minuten rondom bruin bakken. Knoflook, tomaten en dragon aan kalkoen toevoegen en geheel goed omscheppen. Vuur iets lager draaien en mengsel ca. 1 minuut laten pruttelen. Balsamicoazijn toevoegen en geheel goed doorroeren. Koksroom erdoor scheppen. Saus ca. 1 minuut doorwarmen. Op smaak brengen met zout en peper. Sla over acht bordjes verdelen en kalkoenmedaillons erop leggen. Tomaten-dragonsaus erover schenken en salade garneren met spekjes en olijven. Lekker met mini-ciabattas of mini broodje.