

Salade van parelhoenborstfilet, paddestoelen en herfstbock

Datum:	16-01-2006
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

- 6 parelhoenborstfilets
- 200 kastanjechampignons
- 200 gram shii-take
- 3 sjalotjes
- 6 eetlepels olijf
- of zonnebloemolie
- 3 eetlepels roomboter
- 3 theelepels Worcestershire saus
- 3,5 dl. herfstbock
- 35 gram rucola
- 75 gram kropsla
- 75 gram eikenbladsla
- sprietjes bieslook
- peper uit de molen
- zout naar smaak

Bereidingswijze:

De kropsla en eikenbladsla in stukken scheuren. Samen met de rucola afspoelen en in een vergiet laten uitlekken. De paddestoelen voorzichtig borstelen, harde steeltjes verwijderen en in stukjes snijden. De sjalotjes schillen en in stukjes snijden. Twee eetlepels olie in een wok of koekenpan verwarmen en de paddestoelen en sjalotjes roerbakken. Het bier en de Worcestershire saus toevoegen en 3 tot 4 minuten goed verwarmen. Daarna af laten koelen.

De parelhoenborstfilets met weinig zout en peper uit de molen bestrooien. Een mengsel van 2 eetlepels boter en 2 eetlepels olie in een koekenpan met antiaanbaklaag verwarmen en de parelhoenborstfilets aan iedere kant gedurende 3 minuten bakken. In aluminiumfolie wikkelen en in een goed voorverwarmde oven warm houden. De goed uitgelekte sla en in plakken gesneden parelhoenborstfilets over de borden verdelen. De afgekoelde saus over de plakjes lepelen. Garneren met sprietjes bieslook.