

Gemarineerde kalkoenreepjes op een bedje van sla

Datum: 25-03-2002
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- Boter
- marinade
- 2 zakjes gemengde sla
- 6 sinaasappelen
- handje pijnboompitten
- 3 grote kalkoenfilets
- 12 cherrytomaten
- peterselie
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Snij de kalkoenfilets in reepjes. Bak de pijnboompitten tot ze lichtbruin zijn(zonder boter). Zet de kalkoenreepjes kort in de marinade. Schil de sinaasappelen(pliceren) en haal de partjes eruit. Cherry-tomaten halveren. Bak de filetreepjes in boter tot ze gaar zijn. Maak de borden op met de sla in het midden, de 4 halve tomaatjes verdelen, de sinaasappelpartjes verelen en knijp resterend vocht van de sinaasappel uit. Verdeel de filetreepjes over de 6 borden.