

Lauwwarme salade met kalkoen

Datum:	17-12-2007
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Dimitri Peeters
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 650 g kalkoenhaasjes
- 200 g ontbijtspek, in reepjes
- 50 g braadboter
- 100 g cashewnoten en sesamzaad
- 2 eetl. balsamicoazijn
- 3 eetl. sesamolie
- 3 eetl. chilisaus
- 1 eetl. gembersiroop
- 200 g gemengde groene sla
- 1/2 verse ananas
- handje taugé
- versgemalen peper
- zout

Bereidingswijze:

Laat de kalkoenhaasjes op kamertemperatuur komen. Rooster de noten en zaden omscheppend in een droge koekenpan tot ze beginnen te kleuren en schep ze op een bord om ze te laten afkoelen. Verhit een klontje van de boter in de pan en laat de spekreepjes omscheppend bakken tot ze knapperig zijn. Schep ze met een schuimspaan uit de pan. Roer in een kommetje de azijn, de sesamolie, de chilisaus en de gembersiroop door elkaar.
Verhit de resterende boter in de pan en bak de kalkoenhaasjes rondom aan tot ze beginnen te kleuren. Draai het vuur laag, zet een deksel op de pan en laat de kalkoenhaasjes in 12-15 minuten net gaar worden. Neem ze uit de pan, bestrooi ze met wat zout en peper en laat ze afkoelen.
Zet voor het serveren de pan weer op het vuur. Snijd de kalkoenhaasjes in schuine plakken. Schep ze met de spekreepjes in de pan, bedruppel ze met de helft van de balsamicodressing en laat omscheppend doorwarmen. Verdeel de sla en taugé over de borden en bedruppel met de resterende dressing. Verdeel de warme kalkoenplakjes en de spekjes over de sla. Bestrooi met de cashewnoten en het sesamzaad en garneer met plakjes ananas. Serveer meteen.