



Salade van Italiaans gemarineerde konijnenfilet op selderij-appelchutney met een zachte frambozen dressing

Datum: 10-01-2011
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 4 konijnenfilets
- scheut olijfolie
- 3 gedroogde tomaten
- 1 eetl. olijven
- 0,25 knolselderij
- 80 g suiker
- 2 appels
- Scheut azijn
- Gemengde salade
- 1 dl frambozen basis dressing
- 0,5 dl zonnebloemolie
- 3 eetl. geschaafde amandelen

Bereidingswijze:

Trancheer de filets in dunne plakjes. De olijfolie, gedroogde tomaten en de olijven in de blender zeer fijn malen. Deze marinade verdelen over de filets (gedurende 45 minuten op kamertemperatuur laten intrekken).

De knolselderij in zeer fijne reepjes snijden en op koken met de suiker en de scheut azijn (ongeveer 20 minuten). Dan de appel in zeer fijne blokjes snijden en deze gedurende enkele minuten in de selderij laten meetrekken. Laat de selderij in het kookvocht afkoelen, evt. pan in koud water zetten. Neem de frambozendressing en roer deze met de staafmixer los, totdat deze romig van kleur is. Giet dan de olie erbij en draai het een minuut door.

Schroei de amandelen enkele minuten in een droge pan tot ze licht kleuren.

Verdeel de gemengde salade op de borden en leg in het midden de selderij chutney, garneer met de gebrande amandelen en de frambozen dressing. Bak de te tranches konijnenfilet (even peper en zouten) enkele minuten en rangschik de plakjes over de salade.