



SALADE VAN GECONFIJTE SOT L'Y LAISSE, KROKANTE WITLOF MET GEDROOGD FRUIT



4 personen



15 minuten
Voorbereiding



10 minuten
Bereiding



INGREDIËNTEN

- 250 gr geconfijte sot l'y laisse van kalkoen Le Gaulois. (1 verpakking)
- 6 kleinere stronkjes witlof (jonge plantjes) of 3 middelmatige.
- 1 rode ui
- 1 appel in reepjes gesneden
- 1 handvol mesclunsalade
- 60 gr hazelnootjes en cashew noten (niet gezouten)

En voor de genietters :

- 8 volkoren crackers
- 100 gr roquefort
- 4 kerstomaten

Vinaigrette

- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel ciderazijn
- 1 koffielepel vloeibare honing
- Zout en peper van de molen

RECEPT

- Was en snij het witlof in middelmatige stukjes
- Spoel de mesclun en laat uitdruipen
- Pel de rode ui en hak die fijn
- Schik het witlof, mesclun, de appelreepjes en de gehakte ui in een saladekommetje
- Maak de vinaigrette klaar door alle ingrediënten goed te mengen.
- Verwarm gedurende 10 minuten de sot l'y laisse op een zacht vuur in een pan.
- Als deze goed warm zijn, snij ze dan doormidden.
- Schik de salade van de bereide sot l'y laisse en bestrooi met de gehakte hazelnootjes en de cashewnoten.
- Overgiet met de vinaigrette naar smaak en serveer daarbij de crackers met roquefort en kerstomaten!

TIP

- Om meer aciditeit te verkrijgen kan u altijd appels van het type Granny gebruiken.
- Voor een maaltijdsalade, gebruik 2 pakjes geconfijte kalkoen sot l'y laisse Le Gaulois.