



Lauwwarme salade met gebakken duivenborstjes.

Lekker voorgerechtje voor de winter

Ingrediënten:

- 150 gram gemengde salade
- 100 gram pied du mouton
- 125 gram katenspek
- 1 teentje knoflook
- olijfolie
- Crema di balsamico
- zeezout en witte peper
- p.p 1 duiven borst filetje

Bereiden:

1)

Was de sla, scheur grof en droog ze.

2)

Snijd de paddestoelen klein, en bak ze in de olijfolie, bestrooi met peper en zout.

3)

Snijd het katenspek in dunne reepjes en daarna langzaam in de koekenpan met wat olie uitbakken. Pers de knoflook erboven en haal alles uit de pan.

4)

Bak de duivenborst in de gourmetpan in 4 minuten rose.

5)

Leg wat van de sla op een bord en drapeer er de in plakjes gesneden duivenborst op. Besprenkelen met olijfolie en balsamico. Tot slot wat peper en zout uit de molen.