

# Kleurrijke salade

met gekonfijte eend en Tynjetaler kaas



Wijnadvies:

**Rasteau**  
NOTRE DAME DES  
PALLIÈRES  
Rhône, Frankrijk  
08.302.59

**Smaak/geur:**  
rijpe vruchten, pruimen,  
specerijen, rond, zacht

Salade

Hocras

## Kleurrijke salade met gekonfijte eend, Tynjetaler kaas en pecannoten

### Eend:

1 st gekonfijte eendenbout (Hocras MEP)

### Pecannoten:

60 gr gepelde pecannoten

### Trostomaten:

215 gr pomodori trostomaat  
2 gr verse knoflookteentjes  
1 gr rode peper  
5 ml olijfolie  
zeezout flakes naar smaak

### Kwarteleitjes:

12 st kwarteleitjes

### Slamix:

180 gr slamix compleet

### Olie en saba:

80 ml arbequina olijfolie  
20 ml San Giacomo saba

### Kaas:

200 gr boeren Tynjetaler kaas

### Crostini:

4 st desem boerenland  
stokbrood (sneetjes)

## Benodigheden

voor 4 personen

## Mise en place & handelingen

### Benodigheden:

hete luchtoven, keukenmachine

### Mise en place:

1. Leg de gekonfijte eendenbout in een pannetje water (60 °C, ca. 15 min.). Verwijder dan de huid en botjes.
2. Bruineer de pecannoten in een oven (180 °C, ca. 7 minuten) en laat afkoelen.
3. Snij de Tynjetalerkaas in het gewenste formaat.
4. Breng de trostomaatjes op smaak met alle ingrediënten en pof ze in de oven (220 °C, ca. 2 minuten).
5. Breng water aan de kook en kook de kwarteleitjes ca. 3 minuten. Spoel ze koud en verwijder de schil.
6. Hak de peterselie en basilicum in een keukenmachine fijn en voeg de overige ingredienten toe.
7. Snij dunne plakken van het brood, besprenkel de olie erover en bak af in een oven (170 °C, ca. 8 minuten)

### Handelingsvolgorde/bordopmaak:

1. Verdeel de sla luchtig op een bord en voeg een voor een alle ingrediënten toe.
2. Leg de crostini er bovenop.
3. Besprenkel met de olijfolie en de saba.

