

Salade van gerookt speenvarken à la Tonato

Frisse salade met daarop lichtgerookt, daarna gebraden speenvarkenfilet, begeleidt door een tonijnmayonaise.

Ingrediënten voor 15 personen:

- 1 kropje sla
 - 2 ons rucola
 - 2 kropjes eikenbladsla
 - ± 1,5 kilo lichtgerookt speenvarken
 - 2 doosjes kwarteleitjes
 - 8 bakjes day-con kers (Japanse tuinkers)
 - 1 pot mayonaise
 - 2 blikjes ansjovisfilet
 - 1 potje kappertjes
 - 1 bos peterselie
 - 2 blikjes tonijn
 - 1 knoflook
 - 1 bakje cashewnootjes
-
- Was de verschillende slasoorten in ruim koud water om deze weer knapperig te maken, laat de sla vervolgens uitlekken en zet de sla daarna terug in de koelkast tot het moment van gebruik.
 - De filet van het speenvarken dat lichtgerookt is indien nodig afspoelen, droogmaken en alleen met de gestampte peper uit de molen bestrooien, maar zeker niet met zout i.v.m. het gepekeld vlees. Het vlees in ongeveer 7-8 minuten gaarmaken, te rusten leggen in een oven of op een plek van ongeveer 50 graden celcius.
 - Als garnering koken we de kwarteleitjes in 5 minuten hard, koud afspoelen en daarna pellen. Van de day-con kers kunt u alvast de kopjes afsnijden voor de garnering.
 - De tonijnmayonaise, uitgaande van kant en klare mayonaise, gaan we als volgt maken: In een cutter of blender doen we: ansjovisfilet, kappertjes, peterselie, tonijn en een beetje knoflook. Dit geheel maken we tot een gladde massa, daarna naar gelang de mayonaise toevoegen.
 - Dresseer de salade op een bord met daaroverheen de dingesneden plakjes speenfilet. Over de filet giet u de dunne straaltjes tonijnmayonaise en als laatste strooit u de plukjes Japanse tuinkers voor een mooie kleur. Afgarneren met halve kwarteleitjes en tenslotte nog wat cashewnootjes voor de smaak.
 - Lekker met stokbrood/ bruin-wit broodje/ en roomboter