

Hendriks recept

Goulash met salade nicois

Benodigheden voor 2 personen

- Adventure Food Goulash
- 2 kwarteleitjes
- 1 appel
- 150 gr doperwten
- 50 gr eiwit
- 4 zilveruitjes
- 100 ml mayonaise
- 1 bos peterselie
- 3 cherrytomaatjes
- 1 teen knoflook
- Olie



Bereiding:

Voor de goulash met salade nicoise kook de erwten goed gaar. Vervolgens draai je deze in een keukenmachine fijn om er een puree van te maken. Zeef de puree door een fijne zeef om alle stukjes eruit te halen. Vermeng de uiteindelijke puree met het opgeslagen eiwit en breng dit alles op smaak met zout. Het mengsel dat je nu hebt strijk je dun uit over een bakpapier en dit bak je nu in een uur krokant in een oven van 87 graden.

Draai de mayonaise samen met de peterselie fijn met bijvoorbeeld een staafmixer. Kook de kwarteleitjes gaar in water met een scheutje azijn, dit doe je ongeveer in 3 minuten. Snijd de cherrytomaatjes in partjes en marineer deze met de olie, zout en knoflook, laat dit even staan om te marinieren. Snijd de zilveruitjes in partjes en brand ze even met een creme brullee brander (mag gerust iets zwart worden). Zo maak je de smaak van het zilveruitje subtieler en zoeter. Bereid de goulash van Adventure Food zoals staat aangegeven op de verpakking en gebruik de gemaakte onderdelen om het bord mooi op te maken.



Recept van chef-kok Daan de Jong, Walhalla Harderwijk, i.s.m. Kampeerwereld Hendriks

