

Poiesz beenham met tartaarsaus



Ingrediënten voor 4 personen

- 1 Poiesz beenham naturel, 1 zak voorgekookte krieltjes, 1 zak kropsla mix,
- 2 eetlepels Perfekt dressing, 3 tomaten, 5 eetlepels mayonaise, 1 eetlepel kappertjes,
- 1 à 2 bosjes verse peterselie, 1 à 2 bosjes verse selderie, 1 kleine ui, 5 zoet-zure augurken, 2 hardgekookte eieren, traditionele olijfolie en vloeibare boter

Werkwijze:

Verhit een kneep vloeibare boter in een pan en braad hierin de beenham. Gebruik voor het maken van de tartaarsaus een keukenmachine (of een staafmixer met snij-accessoires). Bak tijdens het maken van de saus de krieltjes goudbruin. Halveer de augurken. Doe het mesje in de snijkom (of op de staafmixer) en draai nu de augurken in zo'n 5 seconden raffijn. Herhaal dit vervolgens met: 1 kleine ui met 2 eetlepels kappertjes en daarna met peterselie en selderie (gebruik alleen de selderieblaadjes, niet de stengels). Meng alle ingrediënten door elkaar en vermeng het met 5 royale eetlepels mayonaise. Hak de gekookte eieren fijn en voeg ook deze toe aan de tartaarsaus. Doe de sla in een kom en giet er wat dressing bij. Snij de tomaten in reepjes en voeg deze toe aan de sla. Dresseer de aangebraden beenham op het bord en doe er een kleine eetlepel tartaarsaus bij. Opdienen met de salade en de gebakken krieltjes.

Diner

Puur Pasen. Puur

POESZ
SUPERMARKTEN