LITTLE GEM EN WILDE PERZIK SALADE MET CRISPY CHICKEN TENDERS



Deze salade, gebaseerd op de food scene uit San Fransico, heeft diverse smaaklagen waardoor je niet uitgegeten raakt. De verfrissende wilde perzik contrasteert mooi tegen de smeuïge en smaakvolle blauwe kaas-vinaigrette. Het is ook nog eens een plaatje om op tafel te zetten, waarvan je tafelgasten geheid onder de indruk zullen zijn.







BENODIGDHEDEN VOOR 3-4 PERSONEN:

Salade:

- 4-5 wilde perziken
- 3 baby gem (400-500 gram)
- 100 gram blauwe kaas (ik gebruik cambozola) (hou je niet van blauwe kaas? Dit recept is ook erg lekker met geitenkaas)
- 120 gram walnoten
- 4 el olijfolie (extra virgin)
- dium sjalot, fijngesnipperd
- dijon mosterd
- unt suiker

- zout en peper naar smaak
- handvol blauwe druiven
- 8-10 plakjes salami of chorizo
- 2 el. karnemelk
- 1,5 el. witte wijnazijn

Crispy chicken tenders
- 500 gram kippendijen
- 150 gram panko
- 3 eetlepels van je favoriete kruiden (ik gebruik duketown all purpose rub)
- 2 eieren, geklutst
- 2-3 el. bloem
- 300 ml. karnemelk

BEREIDING:

1. Verwarm de oven voor op 100 graden. Leg de plakjes salami of chorizo op een bakplaat bedekt met bakpapier en leg hier een bakpapier boven op. Laat de vleeswaren voor een uur drogen in de oven, zodat het een mooi krokante structuur krijgt. Het lijkt bijna op chips.

2. Snijd de kip in dikke repen van zo'n 1 a 1,5 cm dik en leg deze in een kom met karnemelk. Laat dit minstens een uur koud in de koelkast staan. De karnemelk zorgt ervoor dat het vlees extra mals wordt.

3. Zet drie diepe borden klaar. Doe de bloem, ei en panko elk in hun eigen bord. Voeg de eetlepels kruiden toe aan de panko en roer het goed door. Pak een stukje kip en doe deze eerst in het bloem (dit doe je zodat het ei mengsel goed blijft plakken). Doop vervolgens het stukje kip in het ei mengsel en vervolgens in de panko. Leg de gepaneerde kip op een bakplaat met bakpapier en herhaal deze stappen, totdat alle kip gepaneerd is. Bak de kip in een voorverwarmde oven op 200 graden gedurende 20 minuten mooi goudbruin.

4. Meng in een keukenmachine 75 gram blauwe kaas, de olijfolie, ui, witte wijnazijn, karnemelk, peper, zout, suiker en dijon mosterd, tot een gladde vinaigrette. Meng dit totdat je een gladde vinaigrette hebt. Proef de vinaigrette goed en voeg indien gewenst 1 of meer van de ingrediënten toe. (Vervang de blauwe kaas voor geitenkaas, indien je niet van de sterke smaak houdt)
5. Brand in een koekenpan de walnoten. Dit zorgt ervoor dat de nootachtige smaak versterkt wordt. Snijd de wilde perzik in mooie blokjes en je bent al klaar om te gaan serveren!
6. Doe in mooie kom de baby gem sla. Doe daar 2/3 van de vinaigrette overheen en roer de salade om. Voeg vervolgens de restant van de blauwe kaas, druiven, wilde perzik en de walnoten eraan toe. Steek de gedroogde salami of chorizo erin en serveer het geheel met de crispy chicken tenders. Serveer de rest van de vinaigrette als saus bij de chicken tenders.

7. Eetsmakelijk!

Schenk er een glas Feudi 125 Malvasia del Salento (https://www.debigondier.nl/products/feudi-125-malvasia-del-salento-blanco?_pos=1&_psq=malv&_ss=e&_v=1.0) bij en genieten maar!

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.