Rouleau van parelhoen met frisse salade en Italiaanse kruidendressing



Ingrediënten

4

- 50 g mesclun
- 50 g wortellinten
- 30 g Bresc Italiaanse kruiden
- 20 g Bresc Parrillada Aio e Lemone
- 15 g eiwit
- 10 g pistachepitten, geroosterd
- 5 g Bresc Vers gehakte sjalot
- 1 dl olijfolie
- 1 dl marinade van de cherry tomaten
- 12 st Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie
- 2 st parelhoenfilet, met vel
- 1 st little gem
- 1 st frisée (hart)
- peper, zout
- cress

Gebruikte bresc producten



Bresc Italiaanse kruiden 450g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g



Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie 1100g

Bereidingswijze

Verwijder de haasjes van de parelhoenfilets. Leg de filet op plastic folie. Voorzie deze van slagersfolie en de filet licht pletten. Draai de haasjes fijn met eiwit en aio e lemone en breng op smaak met peper en zout indien nodig. Besmeer de filets met de farce en rol dit met behulp van het plastic op tot een strakke rol en verpak deze in aluminium folie. Gaar de rouleau op 100 ? met een kerntemperatuur van 75 ?. Laat de rouleau afkoelen en snijd in plakken. Pluk en was de salade. Vermeng voor de dressing de marinade met sjalot en Italiaanse kruiden. Voeg hier de olie aan toe en breng indien nodig op smaak met peper en zout. Grill indien gewenst de rouleau kort en dresseer op de aangemaakt sla en wortellinten. Garneer met tomaat en werk af met cress en de geroosterde pistachepitten.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000