



lentesalade met minivogelnestjes en tartaardressing

Bereidingstijd

30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

16 kwarteleitjes (of de helft aan gewone eieren)

1 kilogram kippengehakt

500 gram groene boontjes

1 kropsla

2 eiderdooiers

1 eetlepel mosterd

2 1/2 deciliter arachideolie

1 citroen

1 sjalot (fijngesneden)

1 bosje kervel (fijngesneden)

peper en zout

1 blik artisjokharten (uitgelekt)

1 deciliter lichte room

Bereidingswijze

- 1.** Kook de kwarteleitjes gedurende 2 minuten en spoel ze onder koud water (gewone eieren kook je 5 minuten). Pel de eieren.
- 2.** Verdeel het gehakt in 16 balletjes. Druk een balletje plat in je handpalm en leg er een kwartelei op. Kneed het gehakt rond het eitje. Maak er een mooi glad balletje van. Gebruik je gewone eieren, maak dan 6 balletjes. Frituur de balletjes met kwarteleieren 3 minuten in frituurolie van 180 °C. Balletjes met gewone eieren frituur je 5 minuten.
- 3.** Laat goed uitlekken en hou apart.
- 4.** Kook de schoongemaakte boontjes beetgaar in lichtgezouten water. Giet af en spoel onder ijskoud water. Laat uitlekken.
- 5.** Was de sla en verdeel in individuele blaadjes.



- 6.** Meng in een kom de eierdooiers met de mosterd. Voeg hier beetje bij beetje, al roerend, de olie aan toe tot je een gebonden mayonaise hebt. Voeg het citroensap, de sjalot en de fijngesneden kervel toe. Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Meng in een grote schaal de sla met de boontjes en de artisjokharten. Snij de vogelnestjes doormidden en schik ze boven op de salade. Werk af met de tartaardressing.