

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 6 kiwi's
- 250 gram gebraden kalkoen borst
- 1 limoen (onbespoten !)
- grof geplette peperkorrels
- 125 gram Gorgonzola kaas.
- 3 eetlepels crème fraîche
- 3 eetlepels ongeslagen slagroom
- 2 eetlepels droge sherry
- 75 gram flinterdun gesneden rauwe ham
- 9 halve gepelde walnoten.

Bereiding

Schil de kiwi's en snijd ze in rechte plakken van ongeveer 3 millimeter. Ontdoe de kalkoen borst van het vel en snijdt het vlees in dunne plakken, bij voorkeur schuin op de vezels. Schik de plakken kiwi en kalkoen borst op een grote schaal. Spoel de limoen even goed af onder heet water, wrijf hem droog en schil hem vervolgens heel dun af. Snijd de schil dan in heel dunne staafjes en bestrooi daarmee de kiwi's. Verspreid de geplette peperkorrels over het kalkoen vlees. Druk de Gorgonzola fijn met een vork en roer het, samen met de crème fraîche, de slagroom, de sherry en eventueel wat limoensap, tot een gladde massa. Maak het geheel op smaak met gemalen witte peper en zout. Maak rolletjes van de plakjes ham en leg ze in het midden op de salade. Schep een dot Gorgonzola saus op de kiwi- kalkoen plakken. Bestrooi het geheel tenslotte met de grof gehakte walnoten. Serveer de salade als voorgerecht samen met vers stokbrood en daarbij een witte wijn.