



# Bouilliesalade Piccadilly

Ambachtelijke salade voor in je toonbank!

## Samenstelling:

- Gepekeld soepvlees 1 kg
- Bieslookdressing 650 g/kg
- Marinoli Piccadilly 400 g/kg
- Zilveruitjes op azijn (uitgelekt gewicht) 500 g/kg

## Werkwijze vacuumzouten:

Eerst ga je de stukken soepvlees 1 week "vacuumzouten". Je voegt hiervoor per kg soepvlees 10g artisal #1 en 20 g nitrietpekelzout toe.

Na 1 week het soepvlees uit de vacum halen en afspoelen. Daarna zachtjes gaar koken, in een reeds kokende zoutarme bouillon en hierin laten afkoelen.

## Bereiding Bouilliesalade:

Het (afgekoelde) vlees ontdoen van vet en verfijnen met de uitgelekte zilveruitjes op azijn.

Meng de **Bieslookdressing** en **Marinoli Piccadilly** van Evlier onder het gepekeld soepvlees en zilveruitjes.

Voor het garneren gebruik je stukjes zilverui, gesneden peterselie en kleine stukjes tomaat.