



CEVİZLİ KIZILCIKLI PİLÇ (FRANSA)

30 g kızılcık
2 tatlı kaşığı süzme bal
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı Dijon hardalı (ya da normal hardal)
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
3 çorba kaşığı ceviz yağı (ya da ayçiçek yağı)
8 kırmızı lahana yaprağı (iri parçalar halinde doğranmış)
1 baş hindiba (iri kiyılmış)
15 g cevizçi (iri doğranmış)
1/2 demet tere (yikanıp, sapları ayıklandıktan sonra dal dal ayrılmış)
12 haşlanmış tavuk göğüs dilimi

Kızılcıklar ve balı iki çorba kaşığı suyla bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak 3 - 4 dakika ağır ağır kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğuttuktan sonra, içindeki karışımı, tahta bir kaşığın tersiyle bastırarak, bir kâse üstüne yerleştirilmiş tel süzgeçten geçirin.

Küçük bir kâsedede sirke, hardal, tuz ve karabiberi karıştırıp, ceviz yağını (ya da ayçiçek yağı) ekleyin. Yeniden karıştırıp, karışımın yarısını bir kenara ayırarak, geri kalanını öbür kâsedeki kızılcıklı karışımı katın. Ayırdığınız sirkeli - hardallı sosu bir kâsedede lahana yaprakları, iri kiyılmış hindiba, doğranmış cevizler ve terelerle karıştırın. Bu salatayı dört düz tabağa böülüştürüp, üstüne tavuk göğüs parçalarını yerleştirin. Üstlerine kâsedeki kızılcıklı sosu döküp, servis yapın.

NOT: BU TARİFTE HAŞLANMIŞ TAVUK GÖĞSÜ. ÜSTÜNÜ ÖRTECEK KADAR SOĞUK SU İÇİNDE SOĞAN. HAVUÇ, KEREVİZ GİBİ SEBZELERLE, SU YÜZEYİNDE OLUŞAN KÖPÜKLER SIK SIK ALINARAK HAŞLANMALIDIR. TERENİN BİBERLİ TADI İLE HİNDİBANIN TADI, KIZILCIK SOSUNUNKİNİ DENGELEYECEKTİR.