



---

## SALADE MET GEROOKTE EENDENBORST MET ROERGEBAKKEN ASPERGES EN FRAMBOZENDRESSING

---

Receptuur voor 4 personen

---

### Ingrediënten

2 eendenborstfilets gerookt  
100 gram veldsla  
1 bosje rucola sla  
½ bosje bieslook  
1 bosje asperges  
50 gr. dun gesneden sjalotjes  
¼ bakje alfalfa

---

### Dressing

sap van een ½ limoen  
½ el. honing  
½ el. mosterd  
½ el. suiker  
1 dl olijfolie  
25 gram frambozen  
peper en zout

---

### Vorbereiding

Snijdt de gerookte eendenborst in flinterdunne plakjes  
Was de sla en meng deze luchtig met het dun gesneden sjalotje en de gesneden bieslook.  
Maak de asperges schoon en roerbak deze beetgaar

---

Dressing maken van honing, limoensap, mosterd, olijfolie en frambozen (met de staafmixer).  
Maak op smaak met peper, zout en suiker.  
Zet de borden uit op een bank.  
Leg een plukje sla in het midden van het bord.

---

### Bereiding & afwerking

Besprenkel de sla met de dressing (houdt ongeveer de helft apart)  
Verwarm nog even de eendenborst in een oven van 180 graden.  
Verdeel de gesneden gerookte eendenborst over de sla.  
Afwerken met een plukje alfalfa.  
Afgarnen met een lepel dressing rond de sla.  
Garneer de borden af met wat alfalfa en gehakte bieslook.