



SALADE MET GEROOKTE EEND EN FRAMBOZENDRESSING

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten

1 gerookte eendenborst
100 gram veldsla
1 bosje ijsberg sla
50 gr. dun gesneden sjalotjes
½ frisse appel
1 sinaasappel
2 eetlepels hazelnoten
¼ bakje alfalfa

Dressing

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

Vorbereiding

Snijdt de gerookte eend in zeer dunne plakjes
Was de sla en meng deze luchtig met het dun gesneden sjalotje.
Bak de hazelnoten in een platte koekenpan met een drupje olijfolie totdat ze goudbruin zijn.
Bestrooi ze met wat zeezout en laat de noten afkoelen.
Snijdt van de sinaasappel de schil af en snijdt de partjes er uit zonder de vliesjes. (Vang wat sap op in een bak om daar de reepjes appel in te doen (zo wordt de appel niet bruin).
Schil de appel en snijdt deze tot zeer dunne reepjes en bewaar deze het bakje met sinaasappelsap.

Dressing maken van honing, limoensap, mosterd en olijfolie.
Maak op smaak met peper, zout en suiker.
Zet de borden uit op een bank.
Verdeel de sla over de borden

Bereiding & afwerking

Besprenkel de sla met de dressing Verdeel de reepjes appel en sinaasappel.
Afwerken met wat gebrande gehakte hazelnoten, hier overheen de plakjes gerookte eend en een plukje alfalfa.
