

Ingrediënten voor 2 personen

20 gram frisee - 20 gram
eikenbladsla - 20 gram lollo rosso
- 3 eetlepels pijnboompitten - 6
eetlepels olijfolie - 2 eetlepels
rode wijnazijn - 1 theelepel
diksap - kervel - dragon -
bieslook - munt - zout en peper-
75 gram gerookte
eendenborstfilet

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Eendenborstsalade met tuinkruiden

Bereidingswijze

Let op: u kunt ook een vergelijkbare hoeveelheid gemengde salade nemen. Was, pluk en droog de salade. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Klop de olie samen met de azijn, appel- of perendiksap, peper en zout tot een vinaigrette. Meng de sla en kruiden met de vinaigrette en verdeel deze salade over de borden. Leg de eendenborstfilet op de salade en bestrooi met de pijnboompitten en versgemalen peper.