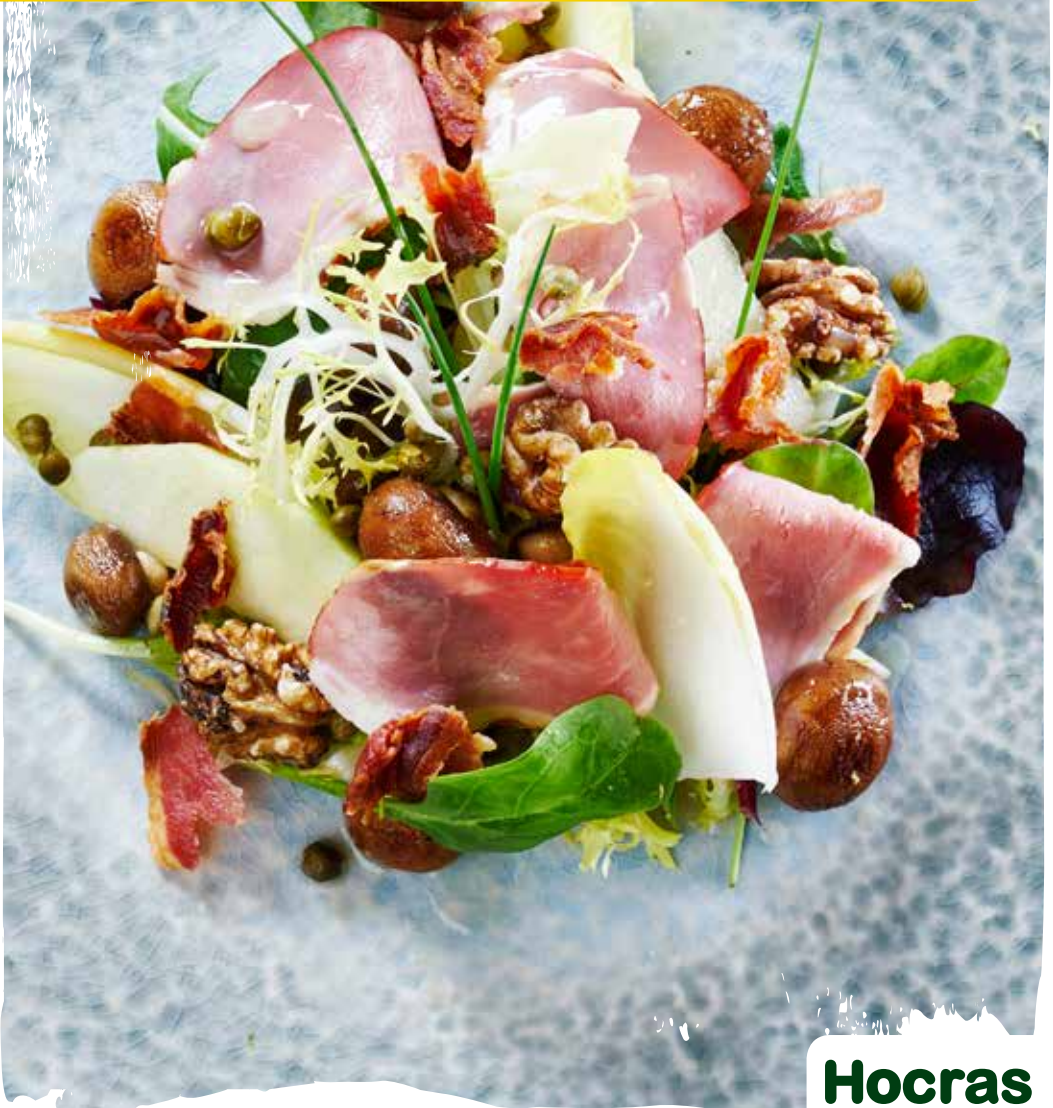




Voor
gerecht

Salade van gerookte eend
met witlof en appel



Hocras
voor horeca en verbruik

Salade van gerookte eend met witlof en appel

Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Salade:

140 gr gerookte Veluwe eendenfilet

100 gr mager roospek

70 gr witlof

140 gr Granny Smith

280 gr kastanjechampignons

160 gr babyleaf slamix

zonder kruiden

40 gr frisee sla (alleen de witte kern gebruiken)

80 gr gepelde walnoten

30 gr kappertjes non pareilles

30 gr bieslook

peper en zout naar smaak

Dressing:

80 ml blauwe kaas dressing (Kiooms)

Mise en place & handelingen

Was, pluk en droog de sla. Verwijder de buitenste bladen van de witlof en snij de kontjes eraf. Gebruik de kleine witte binnenbladen voor de salade.

Bruneer de walnoten ca. 8 minuten in de oven op 170 °C.

Snij de champignons kleiner, bak ze en bestrooi ze met wat peper en zout.

Bak ook de plakjes roospek kort en breek of snij ze in kleinere stukjes.

Was ondertussen de appel en verwijder het klokhuis.

Snij de appel dan in partjes in het gewenste formaat. Snij de eendenfilet in dunne plakken.

Bordopmaak

Maak de sla aan met de dressing en meng hier de overige ingrediënten losjes doorheen.

Dresseer de salade op het bord, verdeel de kappertjes erover en steek hier en daar wat bieslook tussen.

Wijnadvies!

Vioignier, biologisch

VIENTO ALISEO

La Mancha, Spanje

fles 75 cl - 08.850.06

Aromatisch, abrikoos, bloemig,

vol, citrus, frisse zuren



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras