



Salade van gerookte eendenborst en gebakken paddenstoelen

Datum: 28-11-2016
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 eetl. pijnboompitten
- 10 eetl. olijfolie extra vierge
- 400 g mixpakket paddenstoelen, schoongeveegd en in stukjes
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 eetl. bosbessenjam
- 2 eetl. balsamico azijn
- 400 g gerookte eendenborstfilet
- 50 g rucola

Bereidingswijze:

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Leg ze op een bord. Verhit 2 eetlepels olijfolie in dezelfde pan en bak de paddenstoelen 4 minuten. Voeg de knoflook en wat zout toe en bak nog één minuut.

Klop een dressing van de jam, azijn en de rest van de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de paddenstoelen over de borden. Leg de eendenborst er op en bestrooi met de pijnboompitten. Besprenkel met de dressing en garneer met de rucola.