

Amuse van eendenborstfilet

Datum:	14-12-2022
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Bram Jacobs
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

- 1 mango
- 1 limoen
- 12 plakjes gerookte eendenborst
- handje rucola
- 2-3 eetl. pecannoten, fijngehakt
- Balsamico stroop/crème
- 6 stuks amuse schaaltjes

Bereidingswijze:

Snijd de mango in hele kleine vierkantjes. Pers de limoen uit en schep de mango door het limoensap. Doe een bodempje sla in een amuse schaaltje. Leg 2 plakjes eendenborst er op.

Schep wat van de mango er op en wat pecannoten. Spuit er een beetje balsamico over.