

## SALADE VAN EENDENBORST MET CHAMPAGNE FRAMBOZEN VINAIGRETTE

Benodigdheden voor 4 personen

2 tamme eendenborsten  
1 zakje Rucola sla  
8 Eetlepels geroosterde pijnboom pitten  
5 eetlepels Smaakgeheimen Vinaigrettes champagne  
framboos  
2 Eetlepels Noten olie  
Olijf olie  
Smaakgeheimen Kempische kruiden  
Peper en zout naar smaak  
1 sneetje witbrood zonder korstjes in blokjes gesneden  
handje walnoten

Werkwijze:

Was de rucola en laat uitlekken. Vermeng de notenolie met de Smaakgeheimen vinaigrette in een kom.

Maak een aantal ingesneden strepen diagonaal op de vet kant van de eendenborst. Braad de borst eerst op de vet kant in een koekenpan zonder vet op middel hoog vuur tot bruin draai de borst om en bak de vlees kant ook bruin.

Haal uit de pan en laat afkoelen. Maak vervolgens af met de Smaakgeheimen Frambozen vinaigrette. Breng deze op smaak met wat peper en zout. Besprenkel de broodblokjes met olijfolie en de Smaakgeheimen kempische kruiden en rooster ze in de koekenpan goudbruin. Strooi er zout en peper over. Meng de Smaakgeheimen champagne frambozen vinaigrette door de sla, maak af met geroosterde pijnboompitten en croutons. Verdeel de sla over twee grote borden en snij de gebraden eendenborst in zeer dunne plakken, leg deze tegen de salade op, strooi enkele walnoten over de eendenborst besprenkel met nog enkele druppels Smaakgeheimen champagne frambozen vinaigrette.

Mevrouw Dompelaar, Wieringerwaard