

Salade met eendenborstfilet, geitenkaas en stoofpeer



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Salades	
Seizoen	Zomer	
Keuken	Internationaal	Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Ingrediënten

1 st	Stokbrood
4 st	Stoofperen
125 gram	Geitenkaas
1 theelepel	Mosterd
3 eetlepel(s)	Olijfolie
2 eetlepel(s)	Balsamicoazijn
250 gram	Cherry tomaatjes
2 st	Sjalotten
100 gram	Eikenblad
220 gram	Eendenborst

Voorbereiding

Haal de eendenborstfilet 30 min. van tevoren uit de verpakking en laat op kamertemperatuur komen.

Dep de eendenborstfilet droog met keukenpapier. Snijd het vel tot op het vlees kruislings in.

Bereiding

Verhit een koekenpan zonder olie of boter. Leg de eendenborstfilet op de huid in de pan en bak 6 min. Keer het vlees en bak aan de andere kant in nog 3-4 minuten bruin en vanbinnen rosé of naar wens gaar. Laat de eendenborstfilet verpakt in aluminiumfolie 5 min. rusten.

Verdeel intussen de sla, sjalotten en cherrytomaatjes over 4 borden. Klop een vinaigrette van de balsamicoazijn, olijfolie en mosterd. Besprenkel de salade met de balsamicovinaigrette.

Snijd de eendenborstfilet in mooie plakjes en leg op de salades. Bestrooi met de geitenkaas en verdeel de stoofpeertjes over de borden. Serveer met het stokbrood.

Wist u dat ...

De eendenborst filet kan goed vervangen worden door biefreepjes, gesneden van een saignant gebakken biefstuk.