

Salade de tranches de dinde, gésiers de canards et pomme acidulée



10 personnes



Ingrediënten

- 300 g de salade composée
- 400 g de Turkey rashers
- 20 gésiers de canards (confits)
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 5 cl d'huile de noix
- 5 cl d'huile d'olive
- Quelques noix
- 1 pomme acidulée
- Jus de citron
- Quelques framboises
- Poivre & sel

Bereiding

Répartissez la salade composée sur les assiettes et faites cuire brièvement les fines tranches de dinde (Turkey rashers) dans un peu d'huile d'olive.

Coupez les gésiers de canards en tranches et faites-les cuire brièvement à la poêle. Salez et poivrez. Retirez les gésiers de canards et déglacez la poêle avec le vinaigre balsamique. Ajoutez à présent l'huile de noix et l'huile d'olive et assaisonnez.

Coupez la pomme en julienne et mélangez avec un peu de jus de citron.

Répartissez les gésiers et les Turkey rashers sur la salade et décorez avec la pomme, les noix et une framboise. Nappez la salade de vinaigrette chaude.

Meer lekkere recepten op Volys.be!