



Slaatje met Turkey rashers, eendenmaagjes en zure appel



10 personen



Ingrediënten

- 300 g gemengde sla
- 400 g Turkey rashers
- 20 eendenmaagjes (gekonfijt)
- 5 cl balsamicoazijn
- 5 cl walnotenolie
- 5 cl olijfolie
- Enkele walnoten
- 1 zure appel
- Citroensap
- Enkele frambozen
- Peper & zout

Bereiding

Verdeel de gemengde sla over de borden en bak de Turkey rashers kort aan in wat olijfolie.

Snij de eendenmaagjes in plakjes en bak deze kort aan in de pan. Kruid met peper en zout. Verwijder de eendenmaagjes en blus de pan met balsamicoazijn. Voeg nu de walnotenolie en de olijfolie toe en kruid af.

Snij de appel in julienne en vermeng met een klein beetje citroensap.

Verdeel de maagjes en de Turkey rashers op de salade en werk af met de appel, de walnoten en de framboos. Napeer met de warme vinaigrette op de salade.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be