MAISON PRIMAGO

SALADE MET EEND EN PATE

Ingrediënten 4 personen

- 3 sjalotten
- 20 g ongezouten roomboter
- 1 el kristalsuiker
- 5 el balsamico crème (flesje à 250 ml)
- 100 g paté naar keuze (met kerst bijv. wildpaté of cranberrypaté)
- 100 gram gerookte eendenborstfilet of 200 gram afgekoelde gegrilde eendenborst
- 25 gram pijnboompitten
- zakje rucola of gemengde sla
- 4 verse vijgen

Voorbereiding:
Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan.
Snijd de sjalotten in plakjes. Smelt de boter in een steelpan en fruit hierin de sjalotjes tot ze zacht en glazig zijn. Voeg suiker en 3 el balsamicocrème toe en laat het geheel in 30 min. op laag vuur karamelliseren. Laat afkoelen.

Bereiding:
Doe de rucola/sla op één grote platte schaal of op 4 bordjes. Snijd de paté in reepjes van circa 3 cm x 1 cm. Verdeel om en om de eendenborst en paté over de schaal/bordjes. Snijd de vijgen in 4 partjes.

Leg tussen de eend en de paté steeds een theelepel gekarameliseerde ui. Maak het af met de partjes vijgen, 2 el balsamicocrème en de pijnboompitten.

Lekker met stokbrood.