

# Salade Périgourdine

## Benodigheden:

- Gemengde salade
- 1 handje walnoten
- 150 gram gepelde eendenmaagjes
- 1 ui
- 2 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 300 gram in plakjes gesneden gerookte eendenborst
- 1 plak foie gras
- Bieslook
- Peterselie
- 3 soeplepels notenolie
- 2 soeplepels frambozenazijn
- Zout
- Peper

## Bereiding:

Leg de gewassen gemengde salade cirkelvormig op een bord. Hak de ui, sjalotjes en knoflook fijn en leg deze op de salade. Voeg de walnoten toe en vervolgens de azijn, de olie, het zout en de peper. De in reepjes gesneden eendenmaagjes bakken en bij de salade voegen. De plakjes eendenborst erover verdelen en de plak foie gras in het midden leggen. Vervolgens de fijngesneden bieslook en peterselie over de salade strooien.

Eet smakelijk!