

Salade Gésiers de Canard

Benodigheden:

- 1 blikje geconfijte eendenmaagjes (Franse supermarkt of de webwinkel van frankrijkoptafel.nl)
- Gemengde sla (of slechts 1 slasoort, bijvoorbeeld Romeinse sla)
- 2 tomaten
- 2 hardgekookte eieren
- Peper
- Zout
- Peterselie
- Wittewijnazijn met een klein drupje balsamico-azijn
- Olijfolie
- Walnotenolie

Bereiding:

De maagjes van het vet ontdoen en opwarmen in de koekenpan. Ondertussen de borden opmaken met sla, plakjes tomaat en ei met wat peterselie en de dressing er overheen sprenkelen. Als de maagjes door en door warm zijn deze uit de koekenpan halen en laten uitlekken. Snij de maagjes in plakjes en serveer deze op de salade.

Bon appetit!