



Julesalat med røget andebryst, mandariner og mandler

En rigtig fin salat som evt. kan serveres som håndmadder da endivie-bladene virker som små skåle.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 30 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 varmrøget andebryst, ca. 200 g
- 2 julesalat (endivie-salat)
- 3 mandariner
- 50 g smuttede mandler
- 1 spsk. honning
- 1 spsk. grov sennep
- 2 spsk. raps-kim olie
- Bredbladet persille



Til denne ret anbefaler vi



Riesling J.R. Feinherb

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4255636



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1451636



Château Arnaude Rosé, Provence

Château Arnaude

Provence, Frankrig

Varenr. 1452736



Grüner Veltliner, Käferberg, Erste Lage

Weingut Bründlmayer

Kamptal, Østrig

Varenr. 4418936



Fremgangsmåde

Skær bunden af salathovederne og pil bladene hele af. Læg dem i koldt vand et par timer. Så bliver de ekstra sprøde, og bitterheden mildnes. Skær andebrystet i meget tynde skiver. Hak mandlerne groft og rist dem på en pande, til de er gyldenbrune. Skær skallen af 2 mandariner med en skarp kniv og skær frugtkødet ud i tynde skiver. Rør en dressing af honning, sennep, saft af 1 mandarin og raps-kim olien. Smag til med salt og friskkværnet peber.

Anretning: Tør salatbladene godt og læg 4-5 blade rundt på hver tallerken. Læg en skive røget andebryst på hvert salatblad sammen med en skive mandarin. Kom en lille smule dressing på



hvert blad og drys med de ristede mandler og lidt plukkede blade af persillen.

Tip: Erstat evt. den varmrøgede andebryst med stegt andebrystskiver.