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. 4262136

Pinot Gris Tradition
Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1524436

Château Arnaude Rosé, Provence
Château Arnaude
Provence, Frankrig
Varenr. 1518936

Grüner Veltliner, Käferberg, Erste Lage
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig
Varenr. 4421336

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.