

Périgourdine salade met Friseline

Voor de dressing

- 1- Meng de mosterd en de ciderazijn, voeg zout en peper toe en giet langzaam de olie erbij.
- 2- Zet apart

Voor de voorbereiding

Schik in elke kom Friseline blaadjes, voeg een scheutje dressing, de blokjes appels, de blokjes ganzenleverpastei, de plakjes eendenborstfilet en de pijnboompitten toe.

4 pers.

- 6 stronken Friseline
- 12 plakjes gerookte eendenborstfilet
- 2 Granny Smith Appels
- 200 g Ganzenleverpastei
- 40 g Pijnboompitten
- 1 eetlepel Mosterd
- 5 cl Ciderazijn
- 10 cl Arachideolie
- Peper en Zout