ENTE GUT, ALLES GUT!

ZUTATEN

- Scheibe de magret de canard fumé
- Stk Birne, in Spalten geschnitten, zur Deko
- Köpfe Salatblätter
- El. Granatapfelkerne
- g de pignons de pin
- El. roter Essig
- Kl de moutarde de Dijon THOMY
- El. Öl zum Braten
- Prise Salz, Tisch

ANWEISUNG

Schritt 1	Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Feigen vierteln.
Schritt 2	Essig, Dijonsenf und Pflanzenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Schritt 3	Salat und Feigen mit der Vinaigrette marinieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Dann mit Entenbrust und Granatapfelkernen auf dem Salat anrichten.