

ENTE GUT, ALLES GUT!

INGRÉDIENTS

- tranches de magret de canard fumé
- pièces figues
- Les chefs de salade Lollo Bionda
- cuillères à soupe de graines de grenade
- g de pignons de pin
- cuillères à soupe de vinaigre
- cuillères à café de moutarde de Dijon THOMY
- cuillères à soupe Huile de friture
- pincée Salz, Tisch

INSTRUCTIONS

Étape 1	Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Feigen vierteln.
Étape 2	Essig, Dijonsenf und Pflanzenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Étape 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.