



WIJNHUIS DE PAAP

KWALITEITSWIJNEN

Meidoornstraat 29
3353 EC Papendrecht
Tel: 078-615 88 81

info@wijnhuisdepaap.nl

www.wijnhuisdepaap.nl

SALADE MET GEROOKTE EENDENBORSTFILET EN VIJGEN

Voorgerecht - 4 personen

1 zak veldslamelange
200 g gerookte eendenborstfilet, op kamertemperatuur
4 verse vijgen
4 el (walnoot)olie
2 el rodewijnazijn
2 el honing
1 tl grove mosterd
1 bosui in ringetjes
mespunt gemalen kardemom

Vorbereiding:

De vijgen in 6-8 partjes snijden. In een kom de honing 10-20 sec. in de magnetron verwarmen, zodat de honing vloeibaar wordt. Kardemom met een mespunt zout erdoor roeren. Vijgen door het honingmengsel wentelen of met een kwastje hiermee bestrijken, zodat alle snijvlakken van de vijgen bedekt zijn met een dun laagje honing. De azijn met de rest van het honingmengsel, mosterd en olie tot een dressing kloppen. Met zout en peper op smaak brengen.

Bereiding:

De veldslamelange met de helft van de dressing omscheppen en verdelen over vier borden. Plakjes eendenborst en partjes vijg op de salade leggen. Rest van de dressing erover druppelen. Salade bestrooien met bosui en (versgemalen) peper.

Vorbereidingstijd: ca. 10 minuten

Bereiding: ca. 5 minuten

Eet smakelijk



Wijnhuis de Paap vertegenwoordigt onder meer de volgende (merk-)producten; diverse wijn-, champagne-, en porthuizen. Raffaeli: Italiaanse topproducten waaronder olijfolieën en pasta's. Riedel: topkwaliteit (wijn) glazen en karaffen. Laguiole: kelnermessen. Frank's smokehouse: ambachtelijk gerookte worsten en vis-, en vleeswaren. Dorothea (geiten)kazen. Tuborg bieren.

Openingstijden winkel:

maandag gesloten, dinsdag/woensdag 10.00/18.00 uur, donderdag 10.00/19.30 uur, vrijdag 10.00/21.00 uur, zaterdag 09.00/18.00 uur.