

# Røget vildandebryst m. pæresalat

## Mandag 17. november 2014

### Ingredienser

#### Dressing

1 tsk. dijonsennep

1 spsk. flydende honning

2 spsk. balsamicoeddike

4 spsk. olivenolie

200 g blandet salat, f. eks.

frisée, radicchio, hjertesalat,  
mangold og rucola

100 g blåskimmel ost

1 til 2 bryster af røget and i  
tynde skiver

75 g hakkede valnødder

Rør sennep, honning, eddike og  
olie sammen.

Skær pærerne i tern og vend  
pære og salat med dressingen.  
Smag til med lidt salt og anret  
salaten med ost, and og  
valnødder. Servér straks.

### **Fremgangsmåde**

Rør sennep, honning, eddike og olie sammen.

Andebrystet skal skæres i tynde skiver.

Skær pærerne i tern og vend pære og salat  
med dressingen. Smag til med lidt salt og  
anret salaten med ost, and og valnødder.  
Servér straks.

Med flutes eller ristet rugbrød.