

SALADE DE CONFIT DE CANARD: für 2 Personen



SALAT:

- 1 Schenkel (Confit de Canard, vakuiert) - *im Laden erhältlich*
- 2 Handvoll grüner Blattsalat
- 1 Handvoll Cherry-Tomaten
- 1/2 Schalotte
- 1/4 Apfel
- 4 Baumnüsse

Das Fleisch vom Schenkel in kleine Stücke schneiden. Die geviertelten Tomaten, die fein geschnittene Schalotte sowie den gestückelten Apfel zusammen mit dem Fleisch vermischen. Den Blattsalat auf den Teller platzieren, die Mischung drauflegen und mit den Baumnüssen garnieren.

SALATSAUCE:

- 3 EL Olivenöl (Huile d'olive „La Vallongue“) - *im Laden erhältlich*
- 1 EL weisser Essig (Vinaigre „Cepage Sauvignon“) - *im Laden erhältlich*
- 1 EL Trüffelsenf (Moutard à la truffe) - *im Laden erhältlich*
- Salz und Pfeffer

Alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schwingbesen verrühren.