

## Herfstsalade

- 90 gram gerookte eendenborst
- 150 gram oesterzwammen
- 100 gram (eikenblad)sla
- 100 gram paté (bv. wild, noten, cranberry)
- handvol witte druiven
- handvol geroosterde pompoenpitten (of noten)

Dressing:

- 2 eetlepels **olijfolie "Terra Creta"**
- 2 eetlepels **Vijgen-Edik**
- 1 theelepel **Grove mosterd**
- peper en zout

## Bereidingswijze

Maak van bovengenoemde ingrediënten een dressing. Doe de sla op de borden en doe er de helft van de dressing overheen. Schik de paté op de sla.

Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan en bak hierin de oesterzwammen en de vijgen ongeveer 5 minuten. Bestrooi de oesterzwammen met peper en zout. Schik dit ook op de sla.

Warm de gerookte eendenborst nog heel eventjes in de hete pan (2 minuutjes) en doe dit ook op de sla.

Giet de overgebleven dressing eroverheen en garneer met de druiven en pompoenpitten of noten. Serveer en een hard broodje of wat stokbrood bij.



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

