



Eendenborst amuse

2 PERSONEN - voorgerecht

⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ¼ mango ca 50 g
- 🍷 ½ limoen
- 🍷 50 g gerookte plakjes eendenborst
- 🍷 handje rucola
- 🍷 1 el pecannoten, fijngehakt
- 🍷 balsamico stroop/crème

MATERIAAL: 2 amuse schaalpjes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de mango in hele kleine vierkantjes.
2. Pers de limoen uit en schep de mango door het limoensap.
3. Doe een bodempje sla in een amuse schaalpje.
4. Leg 2 plakjes eendenborst er op.
5. Schep wat van de mango er op en wat pecannoten.
6. Spuit er een beetje balsamico over.

TIP: Dit hapje kun je max 2 uur van te voren maken en bewaren in de koelkast.

BRON: leukerecepten.nl

