

Carpaccio

VAN GEROOKTE EENDENBORSTFILET EN CLEMENTINES

Voorgerecht, 6 personen

- 1 sjalot, fijngesnipperd**
- 1 el balsamicoazijn**
- 3 el olijfolie, extra vierge**
- 50 g waterkers**
- 2 struikjes witlof**
- 3 clementines**
- 2 el lichte basterdsuiker**
- 200 g gerookte eendenborstfilet, kamertemperatuur**

Vorbereiden:

- 1 In een grote kom sjalot en azijn door elkaar scheppen en 5 minuten laten marineren. Daarna zout en peper naar smaak toevoegen. Olijfolie erdoor roeren. Waterkersblaadjes van de takjes plukken. Van struikjes witlof onderkantjes afsnijden en blaadjes losmaken. Clementines met een scherp glad mes halveren en met een puntig mesje het vruchtvlees van de schil rondom lossnijden; partjes met een lepel omhoog wippen en weer terugzetten in de schil. Clementines op een bakplaat zetten.

Bereiden:

- 2 Ovengrill voorverwarmen. Clementines bestrooien met basterdsuiker, ca. 10 cm onder de hete grill schuiven en in 4–5 minuten goudbruin roosteren. Plakjes eendenborst op kleine bordjes uitspreiden. Hierop de clementine zetten.
- 3 Witlof en waterkers luchtig door de dressing scheppen en op smaak brengen met zout en peper. Een bergje salade naast de eendenborstfilet leggen. Samen met de andere voorgerechtjes serveren.

Vorbereiden ca. 15 minuten

Bereiden ca. 10 minuten

Bevat per eenpersoonsportie 200 kilocalorieën – 15 g vet – 8 g eiwit – 9 g koolhydraten

