Salade met gekonfijte eend en watermeloen

met Vita+ Gekiemde Granen

Hoofdgerecht

4 personen



Ingrediënten

- 4 sneden Vita+ Gekiemde Granen brood
- 250 g gekonfijte eendenbout
- 150 g watermeloen
- 30 g cashewnoten
- 200 g rucola
- 50 g hoisinsaus (te vinden bij de afdeling "Wereldproducten" in supermarkten of in Aziatische winkels)
- 20 g sesamolie
- 20 g sojasaus
- 20 g gehakte koriander
- Frituurolie
- Boter of olijfolie

1. Maak het vlees los van de gekonfijte eendenbout. Frituur de stukken vlees 2 tot 3 minuten op 180°C in een friteuse om ze een knapperige textuur te geven.

2. Maak de vinaigrette: meng de hoisinsaus, de sojasaus en de sesamolie tot een homogeen mengsel.

3. Snij de watermeloen in blokjes. Snij de sneden brood in blokjes en fruit deze in een beetje boter of olijfolie in een pan.

4. Meng alle ingrediënten (de eerder bereide ingrediënten, de cashewnoten, de rucola en de gehakte koriander) en voeg de vinaigrette toe.

Benodigdheden

- Friteuse



Dit recept is gemaakt met Vita+ Gekiemde Granen

Dit uniek meergranenbrood, op basis van gekiemde rogge, geeft je een rijke smaak om dagelijks volop van te genieten.