

Friseline-Salat nach Art des Périgord

Für die Vinaigrette

- 1- Den Senf zusammen mit dem Apfelweinessig verrühren, Salz und Pfeffer hinzugeben, Öl langsam unterrühren.
- 2- Beiseite stellen.

Tipp

Um Ihrem Salat noch mehr Milde zu verleihen, können Sie Feigenstücke hinzufügen.

4 Personen

- 6 Friseline
- 12 Scheiben geräucherte Entenbrust
- 2 Granny Äpfel
- 200 g Leberpastete
- 40 g Pinienkerne
- 1 EL Senf
- 5 cl Apfelweinessig
- 10 cl Erdnussöl
- Salz und Pfeffer