

Gerookte eendenborst met kruiden en sinaasappeldressing



Ingredienten

- 100 gram gerookte eendenborst
- 1 bosuitje
- 15 gram koriander
- 20 gram tuinkers
- 1 el mayonaise
- 1 sinaasappel
- 15 gram gebakken uitjes

Bereiding

Snijd het bosuitje in drie stukken en snijd deze stukken in fijne smalle reepjes

Snijd de koriander in stukjes van 4 cm.

Meng de koriander met de tuinkers en de bosui

Verdeel dit mengsel over de plakjes eendenborst en rol deze op

Meng de mayonaise met 1 tl water.

Boen de appelsien schoon en rasp +/- 1/4 van de schil in zeste in de mayonaise

Garneer elk rolletje met wat sinaasappeldressing en bestrooi met een beetje gebakken uitjes