

Spidskålssalat med økoand fra Rønhøjgaard

Tid i alt: ca. 30 min.

Arbejdstid: ca. 20 min.

Antal personer: ca. 4 pers.

Ingredienser:

Ca. 300 g. confiteret andelår eller
anderester fra Mortens aften eller
julens andesteg
1 lilla spidskål
2 appelsiner
1 bundt persille
4 forårsløg
75 g. tørrede tranebær/abrikoser

Dressing:

2 spsk. olivenolie
Saften fra ½ usprøjtet citron
1 tsk. honning
1 tsk. dijonsennep
Salt
Peber

Fremgangsmåde:

Bruger du confiteret andelår, så
tilbered det i en forvarmet ovn ved 225
grader i et ovnfast fad i ca. 20 min.

Skyl spidskålen grundigt og snit den
fint.

Skær skrællen af appelsinerne og
skær dem i tynde fileter.

Skyl og hak persillen.

Bruger du tørrede abrikoser, skæres
de i mindre stykker.

Bland spidskål, appelsiner, persille,
forårsløg, tranebær/abrikoser og
andestykker i en skål.

Pisk dressingen sammen.

Hæld dressingen over salaten og vend
forsigtigt ingredienserne sammen.