



# Slaatje met eendenborstfilet en sinaasappel



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

3 eendeborstfilets  
2 eetlepels vijfkruidenpoeder  
2 pakken jonge sla  
3 sinaasappels  
1 handvol radijzen (in plakjes)  
1 handvol pistachenoten (fijngesneden)  
olijfolie  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Dep de eendenborstfilets droog en snij de velkant kruiselings in. Bestrooi met vijfkruidenpoeder en masseer dit in het vlees. Verhit een pan met antiaanbaklaag en leg hierin de 3 eendenborstfilets met de velkant naar beneden. Laat op een niet te hoog vuur mooi aanbakken tot het vet goed begint te smelten en krokant wordt. Draai om en laat nogmaals 5 minuten aanbakken. Wikkel de filets in aluminiumfolie en laat ze zo afkoelen.
- 2.** Verdeel de sla over de borden.
- 3.** Schil de sinaasappels en snij in plakjes (het liefst zonder velletjes). Verdeel over de sla. Voeg de radijzen toe.
- 4.** Snij de eendenborstfilets in dunne plakjes en verdeel over de sla.
- 5.** Werk af met pistachenoten. Kruid met peper en zout. Bedruppel met olijfolie.