



## Insalata ' magret de canard '

con uovo e tartufo



4 stronken witloof  
8 middel grote aardappelen  
90 gr gerookte eendenborst  
4 eieren op kamertemperatuur  
artigiani del tartufo schijfjes  
                                  zwarte zomertruffel  
6 eetlepels Muraglia e.v.olijfolie  
1 koffie lepel honing  
2 eetlepels wijnazijn  
Zout en peper

## Bereiding

Was de aardappelen en kook ze in de schil in gezouten water.

Schil ze en snijd ze in plakjes van 1/2 centimeter dik.

Terwijl de aardappelen koken, kan u de eieren ( eieren op kamer temperatuur ) gedurende 4 tot 6 opzetten in kokend water.

Koel ze onmiddellijk af in ijswater ,pel ze voorzichtig.

Snijd de witloof bij en snij ze in reepjes

Los de honing op in de wijnazijn en voeg daarna de olijfolie bij

Breng de vinaigrette op smaak met peper en zout

Meng aardappelen en witloof, bedruip met vinaigrette

Schik op de borden en verdeel de plakjes eendenborst , leg het ei in het midden.

Werk af met de truffelschijfjes