Eendenborst amuse



**Ingrediënten**

¼ mango (ca 50 gr) / ananas

1 limoen

100 gr gerookte plakjes eendenborst (AH)

handje rucola

2 eetlepels pedanten, fijngehakt

Balsamico stroop/creme

**Bereiding**

Snijd de mango in hele kleine vierkantjes. Pers de limoen uit en schep de mango door het limoensap. Doe een bodempje sla in een amuse schaaltje. Leg 2 plakjes eendenborst er op.

Schep wat van de mango er op en wat pecannoten. Spuit er een beetje balsamico over. Dit hapje kun je max 2 uur van te voren maken en bewaren in de koelkast.