



## Φιλέτο πάπιας με πικάντικη σαλάτα & dressing κόκκινων φρούτων

### Υλικά

- 150g φιλέτο πάπιας
- 40g διάφορα φύλλα από microgreens (άγρια ρόκα, ραπανάκι, σινάπι & μιζούνα)
- **100g Red Twist Dressing (Κωδ. 55308)**
- **5g Καρύκευμα Golden Rub (Κωδ. 51012)**
- Λίγο ελαιόλαδο

### Για το Dressing

- 1 κ. γ. μουστάρδα Dijon
- 50g ελαιόλαδο
- 1 κ. σ. goji berry
- 1 κ. σ. χυμό lime

### Για τη Φλωρεντίν

- 100g φιλέ αμύγδαλο
- 20g ηλιόσποροι
- 20g μαργαρίνη
- 20g βούτυρο
- 60g ζάχαρη
- 30g μέλι
- **2g Καρύκευμα Golden Rub (Κωδ.51012)**
- **1 πρέζα Ανθός Αλατιού (Κωδ. 40026)**

## Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε το φιλέτο πάπιας με το Golden Rub και σοτάρουμε σε ένα τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο, σε δυνατή φωτιά, πρώτα από την πλευρά της πέτσας για 3-4 λεπτά μέχρι η πέτσα να γίνει τραγανή. Γυρίζουμε από την άλλη πλευρά και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 3-4 λεπτά.
2. Σβήνουμε με τη μισή ποσότητα Red Twist και αποσύρουμε μόλις καραμελώσει. Αφήνουμε να ξεκουραστεί.

## Για τη Φλωρεντίν

1. Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε τη μαργαρίνη, το βούτυρο τη ζάχαρη και το μέλι και μόλις λιώσουν ρίχνουμε το φιλέ αμύγδαλο και ανακατεύουμε.
2. Απλώνουμε σε ένα ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε για 15' στους 180°C.
3. Μόλις το βγάλουμε από το φούρνο αμέσως ρίχνουμε τον Ανθό Αλατιού και το Golden Rub.

## Για το Dressing

Βάζουμε σε μπλέντερ το υπόλοιπο Red Twist, τα goji berry μουλιασμένα, τη μουστάρδα και το ελαιόλαδο και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα.

Μαρινάρουμε τη σαλάτα σε μια μπασίνα με 2-3 κουταλιές από το dressing. Σερβίρουμε σε ένα πιάτο την πάπια κομμένη σε λεπτές φέτες, τοποθετούμε από πάνω τη σαλάτα, σπάμε 1-2 κομμάτια από τη φλωρεντίν και γαρνίρουμε με λίγο επιπλέον dressing.