

Rezept vum HUNNEG VUN DER DIESCHBOURGER MILLEN

HUNNEGS ÉISSE GEESEKÉIS

🕒 2 Portiounen 🕒 15 Minutten 🌿 Fréijoer

De **Geessekéis (125 g Geessekéisrullen)** gëtt an de **Speck (4 Tranchen)** agerullt, an an enger waarmer Pan mat Olivenueleg béidsäiteg uegbroden. Uschléissend gëtt de Kéis liicht mat **Hunneg (1 TL)** iwwergoss an op niddereger Flam schmëlze gelooss. D' **Mauséiercherszalot (100 g)** wäschen an ofdrëpse loosse.

Fir d' Vinaigrette gëtt **Mayonnaise (1 IL)**, **mëttelscharfe Moschtert (1 TL)**, **Hunneg (1 TL)**, **Äppelleseg (2 IL)**, **Äppelijus (2 IL)**, **Oliven-ueleg (2 IL)** zesumme geréiert a mat **Salz** a **Peffer** ofgeschmaacht. E kleng Schoss **Zitrounejus** verfeinert den Aroma. Beim Zerwéieren dierf e feine Balsamicocrèmerand um Teller net feelen.

Wierzeg



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des
ländlichen Raumes: Hier investiert
Europa in die ländlichen Gebiete.

