

Premium ROYAL-PASTETE PÂTÉ ROYAL

Waldorfsalat

Für 4 Personen als Beilage

1 Knollensellerie ca. 400 g
4-5 EL Fit-onnaise
2 säuerliche Äpfel
1 Baby-Ananas
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Baumnusskerne

Sellerie fein raffeln. Sofort mit der Fit-onnaise mischen. Äpfel mit Schale und Ananas fein würfeln. Alles gut vermengen. Pikant würzen und 20 Minuten ziehen lassen. Nüsse in einer Bratpfanne ohne Fett rösten und darüberstreuen.

Sauce Cumberland

Schale von **2 Orangen** und **1 Zitrone** mit einem Zestenmesser dünne Streifen ablösen. In kochendem Wasser 1 Minute blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen. Mit **1 dl Portwein**, **1 dl Orangensaft**, **1 TL scharfem Senf** und **1/4 TL Ingwer** aufkochen. Auf 1/3 der Flüssigkeit einkochen. Mit **300 g Johannisbeergelee** mischen.

Die Sauce hält sich im Kühlschrank 3-4 Monate.

Salade Waldorf

accompagnement pour 4 personnes

1 céleri-rave, 400 g env.
4-5 cs de Fit-onnaise
2 pommes acidulées
1 baby-ananas
sel, poivre du moulin
2 cs de cerneaux de noix

Râper le céleri et le mélanger avec la Fit-onnaise. Tailler les pommes non épluchées et l'ananas en dés. Les ajouter au céleri et mélanger. Assaisonner et laisser reposer 20 minutes. Faire griller les cerneaux de noix à sec et en parsemer la salade.

Sauce Cumberland

Prélever en fins filaments le zeste de **2 oranges** et de **1 citron**. Les blanchir 1 minute à l'eau bouillante. Les rafraîchir sous l'eau froide. Les mettre à bouillir dans **1 dl de porto** et **1 dl de jus d'orange**, avec **1 cc de moutarde forte** et **1/4 cc de gingembre**. Laisser réduire à 1/3. Mélanger avec **300 g de gelée de groseilles**.

Placée au réfrigérateur, cette sauce se conserve 3-4 mois.

