

## **Fasanensalat**

### **Zutaten:**

1 gekochter oder gebratener Fasan  
1 frische Ananas oder eine große Dose  
1 Apfelsine oder 1 kleine Dose Mandarinen  
150 g gekochter Schinken

**Soße :** 3 Eßl. Mayonaise  
Zitronensaft  
2 Eßl. Orangenkonfitüre  
2 cl. Weinbrand

### **Zubereitung:**

Von dem gegarten Fasan das Fleisch absuchen und in Würfel schneiden. Ebenso das Obst und den gekochten Schinken.

Die Zutaten für die Soße verrühren. Das Fleisch, Obst und Kochschinken locker unterheben und den Salat mehrere Stunden gut durchziehen lassen.

Den fertigen Salat als Cocktail auf Portionsgläser verteilen oder auf einem Dessertteller mit Salatblatt servieren.

Dazu Toastbrot oder Stangenbrot reichen.