רכיבים:

½ חסה מסולסלת
½ חסה אדומה
1 חופן עלי "ביבי לטס"
1 תפוז חתוך לפילה
1 חזה אווז
¼ כוס דבש
1 כפית מרגרינה בטעם חמאה

לרוטב:

¼ כוס שמן זית
מיץ מ ½ לימון
2 כפות דבש
1 כפית חרדל דיז'ון גרגירים
קמצוץ מלח
קמצוץ פלפל

אופן ההכנה:

1. מחממים במחבת כבדה את הדבש והמרגרינה בטעם חמאה, מניחים במחבת את פילה התפוז ומטגנים עד למצב קרמלי, מוציאים ומניחים על רשת לקירור.

2. באותה מחבת כבדה, מחממים ומניחים את חזה האווז, כאשר העור כלפי מטה ומטגנים כ- 8 דקות או עד שהבשר נהיה ורוד. הופכים לצד שני לדקה נוספת.

3. מערבבים את עלי החסה השטופים ומניחים על צלחת הגשה בערימה גדולה ומרשימה.

4. מכניסים את כל מרכיבי הרוטב לקערה, מערבבים היטב, יוצקים על החסה ומפזרים את פילה התפוז

5. חותכים את חזה האווז לרצועות אלכסוניות ומניחים מעל החסה בצורה יפה.