



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Eendenborst met rode peper en oranje-rood groentetuintje

Ingrediënten:

- 4 tamme eendenborsten
- 3 middelgrote zoete aardappels, geschild en gekookt
- 25 gr roomboter
- 50 gr suiker
- 4 el Cointreau
- 100 ml kippenfond
- 2 sinaasappels
- 1 el roze peperkorrels
- 8 kleine bospeentjes, schoongemaakt en in lengte doorgesneden
- 4 blaadjes rood lof, in lengte doormidden gesneden
- 2 gekookte rode bietjes
- Zuringblaadjes met rode nerf
- Peper en zout

Bereiding:

1. Snijd de vet kant van de eendenborsten kruislings in en bestrooi ze met zout. Bak de filets mooi krokant op de vet kant. Nog enkele minuten op de vleeszijde bakken en op de vet kant laten rusten (op een voorverwarmd bord) en afdekken met aluminiumfolie.
2. Schep de suiker in het bakvet van de eend om te karamelliseren. Afblussen met Cointreau. Pers er 1 sinaasappel over uit. Voeg de kippenfond toe en de licht gekneusde roze peperkorrels. Laat de saus inkoken en bind van het vuur af de saus met koude klontjes boter. Snijd de andere sinaasappel in halve schijfjes en leg ze 5 minuten in de saus om te verwarmen.
3. Stamp de aardappels fijn. Meng de boter erdoorheen en voeg peper en zout naar smaak toe.





SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

4. Kook de worteltjes beetgaar. Snijd de bietjes in vieren en verwarm ze in een pannetje met een klontje boter. Breng de groenten op smaak met peper en zout.
5. Was de rood lof blaadjes en dep ze droog.
6. Verdeel de zoete aardappelpuree op de borden, dit doe je het beste met een kookring. Steek de groenten in de puree.
7. Verdeel de sinaasappelschijfjes over de borden, zodat er een mooi oranje-rood groentetuintje ontstaat. Trancheer het vlees en voeg de peper-sinaasappelsaus toe.

Eet smakelijk!

