

EENDENBORST MET SINAASAPPELSAUS

HOOFDGERECHT - 60 MINUTEN - 4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

- 4 eendenborsten
- 200 ml eenden fond
- 5 eetlepels honing
- 4 eetlepels balsamicoazijn
- 250 ml sinaasappelsap
- 1 sinaasappel
- 400 gr bimi
- 400 gr winterpeen
- 600 gr aardappelpuree
- 2 klontjes boter

Bereiding

Haal de eendenborsten ruim voor de bereidingstijd uit de koelkast. Snijd de eendenborsten aan de kant van het vet kruislings in. Bestrooi de eend met een snufje peper en zout. Bak de eend zonder olie of boter aan de vet zijde circa 5 minuten op redelijk hoog vuur, bak de andere zijde op middelmatig vuur 8 minuten. Haal ze daarna uit de pan en wikkel ze in aluminiumfolie en laat ze circa 10 minuten rusten.

Snij de winterwortel in gelijke plakjes. Doe een klontje boter in de pan en bak ze in circa 15 minuten gaar. Voeg vervolgens de bimi en de balsamicoazijn toe en bak nog 7 minuten. Gebruik het andere klontje boter om een aardappelpuree naar eigen wens te maken.

Verhit de pan waarin de eend gebakken is op hoog vuur en voeg de honing, sinaasappelsaus en het fond toe. Laat dit iets indikken. Snijd de sinaasappel in partjes. Verwarm de aardappelpuree en schep op een bord. Verdeel de groente erover met wat partjes sinaasappel. Snijd de eendenborst in mooie plakjes van 1 cm en leg die erbovenop, maak het gerecht af met de sinaasappelsaus eroverheen.

