



Eend gesmaakt en gelakt met sinaas

 Hoofdgerecht  45 min.  4



INGREDIENTEN:

- 4 eendenborsten van 160 gr elk, ontvliesd, bijgetrimd
- 8 grondwitloofstronkjes
- 1 bokaal Andalusian Pickled Oranges BELBERRY
- Zwarte peper uit de molen en grof zeezout
- Verse koriander

BEREIDING:

- Warm uw braadpan heet. Snij de vetrand van de eendenborsten in, kruid met peper en wat grof zout en bak, eerst aan de vetrand kant, aan in de pan. Bak 2-tal minuten een elke zijde. Haal ze uit de pan, overgiet met de sinaasappelpekel en gaar verder in een voorverwarmde oven van 160°C.
- Bak in de pan van de eend de gehalveerde witloofstronkjes aan en kleur kort. Giet het vet af en verdeel de sinaasappelkwarten en de rest van de pekel bij het witloof. Laat garen onder een deksel. Haal witloof en sinaas uit de pan en laat het bakvocht voor de helft inkoken tot een fantastisch lekkere saus.

PRESENTATIE:

- Schik de plakjes eend en werk af met witloof en de gekonfijte sinaaspartjes.