

Eendenborst met Thaise saus

Datum: 28-02-2005
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Eenden:

- 6 eendenborstfilets van ca. 300 g per stuk
- 1,5 eetl. Olijfolie
- zout
- versgemalen peper

Saus:

- 4 bosuitjes
- 1,5 teentjes knoflook
- 3 theel. vers geraspte gemberwortel
- 1/3 lit. gevogeltefond (uit een pot)
- 4-5 eetl. chilisaus
- 3 eetl. limoensap
- 1,5 eetl. gembersiroop
- 3 theel. aardappelmeel

Bereidingswijze:

Kerf het vel van de eendenborsten met de punt van een scherp mes tot op het vlees ruitvormig in. Verwarm de oven voor op 200 C. Verhit de olie in een pan, draai het vuur hoog en laat de eendenborsten op de velkant in circa 8 minuten mooi bruin worden. Neem ze uit de pan, bestrooi ze met wat zout en peper en leg ze in een ovenschaal. Zet ze met de velkant naar boven 8-10 minuten in de voorverwarmde oven. Neem ze uit de oven en laat ze losjes afgedekt met aluminiumfolie een paar minuten rusten voor ze in schuine plakken worden gesneden.

Maak terwijl de eenden borsten in de oven staan de saus. Snijd de bosuitjes in ringetjes en houd het witte en het groene deel apart. Giet het eendenvet op een lepel na uit de pan en laat het wit van de bosui, de geperste knoflook en de gemberwortel kort fruiten. Giet de fond, de chilisaus, het limoensap en de gembersiroop in de pan en roer goed. Laat de saus een paar minuten inkoken en bind met aangeroerd aardappelmeel en breng op smaak met wat zout en peper.

Verdeel de eendenborst over de borden, schep er wat van de saus over en serveer de rest van de saus apart. Bestrooi de eend met het groen van de bosui. Lekker met basmatirijst en gekookte broccoliroosjes.