

Eendenborst met gebakken appel en peterselie aardappelen

Datum:	16-01-2006
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

- 6 lichtzure appels (Granny Smith)
- geschild en in partjes
- zout en peper
- 90 gram boter
- 3 eendenborsten van tamme eend (magrets de canard) à 350 gram
- 5 dl. droge cider of witte wijn
- 1,5 eetlepel honing
- 1,5 theelepel zwarte peperkorrels grof gekneusd
- reepjes schil van 1 sinaasappel

Bereidingswijze:

Bak de appels met wat zout en peper 5-10 minuten in de boter op zacht vuur, tot ze zacht zijn. Snij de vetkant van de eendenborsten enkele keren in tot op het vlees. Bak de eendenborst op de vetkant circa 8 minuten in een hete pan op middelhoog vuur. Het vet wordt dan krokant. Keer de eendenborsten en bak ze nog 2-3 minuten op de vleeskant. Neem ze uit de pan en houd ze warm in aluminiumfolie. Verwijder het meeste vet uit de pan en voeg de cider, honing, peper en sinaasappelschilletjes toe. Laat de saus tot de helft inkoken. Serveer de eendenborst in plakken met de saus en de gebakken appeltjes. Gekookte aardappels, omgeschud met fijngesneden peterselie, smaken er heerlijk bij.