

Wildbouillon met gerookte eendenborst

Datum:	15-12-2003
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Peter Smeets
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 2 sinaasappels
- 2 potten wildfond
- 16 plakjes eendenborstfilet
- 250 gram oesterzwammen
- 6 takjes peterselie
- 5 a 6 eetlepels medium dry sherry
- zout
- (versgemalen) zwarte peper

Bereidingswijze:

Sinaasappels goed schoonboenen onder koud stromend water en 2 dunne stukjes schil afsnijden (rest wordt niet gebruikt). In pan fond met dezelfde hoeveelheid water en sinaasappelschil aan de kook brengen en ca. 10 minuten op laag vuur laten trekken. Intussen eendenborstfilet in smalle reepjes snijden. Oesterzwammen schoonborstelen en in reepjes snijden en kort bakken. Peterselie fijn knippen. Sinaasappelschil uit bouillon verwijderen. Bouillon op smaak brengen met sherry, zout en peper. Verdeel de filet, oesterzwammen en peterselie over acht borden en schep de wildbouillon erover.

Tip :
De sherry kun je ook vervangen door eenzelfde hoeveelheid port.
De plakjes eendenborst kunt u eerst ook krokant bakken en vervolgens in stukjes snijden.
Vervang de oesterzwammen door een pakje gegrilde paprika's.

Serveer (stok-)brood met boter erbij.