

EENDENBORST MET HONINGSAUS EN ZWEEDSE AARDAPPELPANNENKOEKJES

Ingrediënten (4 personen):

VLEES MET SAUS:

2 eendenborsten (ongeveer 350 g à 400 g per stuk)

2 dl rode porto

80 g rundfond

4 el honing

4 el limoensap

3 el sojasaus

klontje koude boter

peper en zout

grof zeezout

AARDAPPELPANNENKOEKJES:

800 g loskokende aardappelen
(liefst oude, bevatten meer
zetmeel)

1 ei

3 dl melk

90 g patisseriebloem

50 g eendenvet

peper en zout

WEEG ALLE INGREDIËNTEN ZORGVULDIG AF !!!

OM ERBIJ TE SERVEREN:

waterkers

tuinkers

gestoofde worteltjes of gebakken witloof

EXTRA MATERIAAL: groenterasp met brede gaatjes en
aluminiumfolie

Bereidingswijze:

EENDENBORST MET SAUS:

Snij het bloedvaatje weg, dat midden op de vleeskant van de eendenborsten zit en verwijder vliesjes.

Pluk restjes van de pennen weg.

Maak in de vetrand kruisgewijs ondiepe insnijdingen (enkele mm diep, 1 cm van elkaar). →



Laat een bakpan heet worden op een hoog vuur. Voeg geen braadvet toe en leg de eendenborstfilets op de velkant in de pan. Kruid met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Laat het vlees in de pan liggen tot de vetlaag van de eend een goudbruin korstje heeft. Draai de filets om tot ook de vleeszijde een identiek korstje heeft. (De eendenborsten zijn nog niet gaar).

Leg de filets in een ovenschaaltje, giet het hete braadvet erover en zet ze 9 minuten in de hete oven, met de velkant naar onderen (afhankelijk van je oven).

Haal de borsten uit de oven, draai ze om, pak ze in aluminiumfolie in en laat het vlees 9 minuten rusten.

Verhit de braadpan opnieuw. Giet er de porto in en laat de alcohol verdampen.

Zin in extra smaak? Schep dan de rundfond in de pan en roer.

Giet de honing, het limoensap en de sojasaus erbij.

Roer en laat de saus 5 minuten inkoken op een matig vuur. Zet de saus opzij.

AARDAPPELPANNENKOEKJES:

Doe de bloem in een mengschaal. Voeg de melk en het ei toe. Meng het beslag glad met de garde.

Schil de aardappelen en rasp ze fijn. Doe ze in het beslag, voeg een snuif zout toe en meng alles voorzichtig met een vork.

Smelt het eendenvet in een braadpan op een matig vuur.

Schep een volle vork van het beslag met aardappel in de pan en druk het aan tot een egaal koekje. Draai de koekjes na 1 à 2 minuten om en laat ze bakken op een zacht vuur tot de binnenkant gaar is.

AFWERKING:

Verwarm de saus op een zacht vuur. Voeg naar smaak wat extra peper en eventueel wat zout toe. Roer er een klontje koude boter door voor de binding en extra glans.

Snij de eendenborsten met een scherp vleesmes in plakken van 1 cm.

Serveer iedereen enkele schijfjes eendenborst, een paar Zweedse aardappelkoekjes en een schepje honingsaus.

Strooi nog wat grof zeezout over de eendenborst.