WINEBIZZ
Excellent Wines

Eendenborstfilet met sinaasappelsaus

Nabygelegen Chenin Blanc

INGREDIËNTEN

- 50 g suiker
- 1 sinaasappel
- 100 ml rode wijn
- 300 ml kippenbouillon
- 50 g boter
- 500 g snijbonen
- 2 takjes salie
- olijfolie om in te bakken

BEREIDING

Kerf het vetlaagje van de eendenborstfilets met een scherp mes kruislings in. Let op: snijd niet door het vlees heen.

Leg de eendenborstfilets met de vetkant naar beneden in een koude koekenpan. Bak de eendenborstfilet op de velkant zonder olie of boter. Zet de pan op laag vuur en bak de eendenborstfilets circa 5 minuten op het vet. Het vet smelt uit, wat voor een krokante laag zorgt. Draai de eendenborstfilets om en bak ze nog twee minuten op de andere kant.

Leg ze op een bord, dek losjes af met aluminiumfolie en laat circa 10 minuten rusten.

Sinaasappelsaus voor eendenborst: Karamelliseer de suiker in de pan waar de eend in is gebakken. Pers de sinaasappel erboven uit en schenk de wijn en de bouillon erbij. Laat de saus koken en bind de saus al roerend met de boter.

Snijbonensalade: Maak de snijbonen schoon. Verhit een scheut olie in een pan en bak de snijbonen beetgaar in de pan. Pluk en hak de salie fijn en meng de salie door de snijbonen.Snijd de eend in plakken. Serveer de salade met de eend, en giet de saus er overheen.