



De Kookjuf

Eendenborst met vijgenportsaus (recept voor saus is aparte bijlage)

Ingrediënten	Materialen
-4 eendenborsten -zout en peper -1 tl kaneel Eventueel verse vijgen garnering	-maatlepels -grote koekenpan -aluminiumfolie -snijplank -mes

DAG 2

Vorbereiding (kan eventueel 2 uur van tevoren)

Tip: als je de filets al eerder kruidt, vergeet dan niet om de eend ruim een half uur voordat je gaat bakken, uit de koelkast te halen om op kamertemperatuur te komen!

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Meet en weeg alle ingrediënten af.
3. Droog de filets goed met wat keukenpapier.
4. Snijd de velkant van de eendenborst kruislings in. Ongeveer om de centimeter. Snijd alleen in het vet, niet in het vlees.
5. Wrijf de filets in met zout, peper en kaneel.

Bereiding

1. Zet de koekenpan op hoog vuur en laat superheet worden
2. Leg de filets op de velkant in de koekenpan zonder toegevoegd vet en laat 5 minuten bruin bakken. Draai de filets om en bak nog 3 minuten. Bedruip ondertussen de eend met zijn eigen vet.
3. Zet het vuur uit, haal de filets uit de pan en leg ze op een groot stuk aluminiumfolie. Vouw dat goed dicht en laat de eend 15 minuten rusten.

Vijgenportsaus en het afmaken van de eendenborst.

1. Veeg het meeste vet uit de pan met wat keukenpapier. Doe de vijgenportsaus (die je al eerder gemaakt hebt) in de koekenpan en verwarm deze langzaam. Als de saus nog



De Kookjuf

niet voldoende was ingekookt, dan gaat dat nu in een stevig tempo. De saus moet stroperig worden, maar nog wel vloeibaar blijven. Voeg anders wat water toe.

2. Doe het vleessap dat vrijkomt van de eend bij de saus en roer goed door. Haal de pan van het vuur, voeg een klontje boter toe, roer goed tot het oplost. Zet weer terug op het vuur, maar laat niet meer koken. Voeg dan weer een klontje boter toe en roer deze weer goed door de saus. Ga zo door tot de boter op is. De saus gaat zo mooi glanzen.
3. Snijd de eendenborsten in mooie plakken en leg deze op de puree.
4. Serveer de eend met de vijgenportsaus. Er zijn drie (gedroogde) vijgen per persoon.
5. Garneer eventueel met verse vijgen.