

EENDEBORST MET CIDER

Benodigdheden (6 personen)

- 3 grote eendenborsten
- 4 sjalotten
- 5 dl cider
- 2 dl kalfsfond (van poeder)
- 2 dl room
- boter
- peper en zout
- peterselie

Bereidingswijze

- het vel van de eendenborsten ruitvormig insnijden
- de sjalotten fijn snijden
- peterselie fijn hakken
- in een kookpot de sjalotten aanstoven in wat boter
- cider toevoegen en tot ongeveer de helft laten inkoken
- kalfsfond en room toevoegen en nog even laten inkoken en indikken
- de saus eventueel binden, op smaak brengen met peper en zout
- de eendenborsten aanbakken in boter aan de velkant, omdraaien en even aanbakken aan de andere kant, verder laten garen met de velkant naar beneden op een klein vuur, het vlees moet nog rosé
- het vlees schuin in sneetjes snijden en op een bord schikken, naperen met de saus
- bestrooien met fijngehakte peterselie

Wij serveren dit met gestoofde paddestoelen (stoven in boter met een sjalotje, 1 teentje look, peper en zout)

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

