



Hoofdgerechten

Eendenfilet in appelsiensaus met in prosciutto gewikkelde worteltjes en pommes duchesses

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 eendenfilets
koriander (bosje)
600 gram aardappelen (bloemige)
8 sinaasappels
1 eetlepel perensiroop
1 eetlepel sojasaus
150 milliliters runderbouillon
5 jeneverbessen
1 ei
nootmuskaat
boter
peper
zout

Voor de wortelen

16 wortelen (kleine, geschild)
8 plakjes prosciutto (in de lengte gehalveerd)
4 laurierblaadjes
1 sinaasappel (schil)
2 eetlepels honing
olijfolie

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Pers zes appelsienen. Snij de andere appelsienen in plakjes. Breng het appelsiensap aan de kook samen met de fond, perensiroop en sojasaus. Laat inkoken tot de helft. Plet de jeneverbessen en voeg toe aan de saus. Laat 5 minuten meekoken. Zeef, meng er de appelsienplakjes onder en hou warm.

Verwarm de oven voor op 180°C. Wikkel elke wortel in een plakje prosciutto en leg ze in een ingevette ovenschaal. Verdeel er de laurierblaadjes en de sinaasappelschil over. Bedruppel met de honing en olijfolie en kruid met peper en zout. Zet 20 minuten in de oven.

Giet de aardappelen af, voeg een klontje boter en het ei toe. Kruid met nootmuskaat, peper en stamp fijn. Schep de puree in een spuitzak en spuit kleine torentjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet 25 minuten in de oven.

Smelt een klont boter in een koekenpan. Kruid de eendenfilets met peper en zout en maak kruiselingse inkervingen in het vet. Schroei het vlees langs beide kanten dicht. Leg het vlees in een kleine ovenschaal, giet er het braadvocht over en zet 5 minuten in de oven.

Snij de rosé gebakken filets in gelijke plakjes. Giet er de sinaasappelsaus over en werk af met de koriander. Geef er de worteltjes en pommes duchesses bij.

