



Hoofdgerechten

## **Eendenborstfilet met honing en balsamico,boontjes en minikroketen**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 eendenborstfilets  
400 gram prinsessenboontjes  
6 sjalotten (fijngehakt)  
1 McCain minikrokerten (750g)  
10 centiliters balsamicoazijn  
1 eetlepel honing  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwijder eventuele vetranden aan de zijkant van de eendenborstfilets. Kruis ze meerdere keren in met een scherp mesje en strooi er peper en zout over. Bak ze gedurende 10 minuten zonder braadvet met het vel naar beneden. Gebruik hiervoor best een pan met antikleeflaag. Giet het overtollige vet weg en bak ze opnieuw 5 minuten, dit keer met het vel naar boven. Uit de pan halen en warm houden.

Fruit de sjalotten een 5-tal minuten aan in dezelfde pan. Overgieten met balsamicoazijn. Maak de bakresten goed los en leng aan met 1 el water. De honing toevoegen, 1 minuut laten inkoken en warm houden. Kook de boontjes 5 minuten in zoutwater en spoel ze af onder koud water.

Snij de eendenborst in plakjes en dresseer er de saus over. Bak intussen de krokettjes mooi goudgeel en dien op met de plakjes eendenborstfilet en de boontjes.



