



Hapjes

Spiesje van eendenborstfilet

Voor 6 personen.

Ingrediënten

2 eendenborstfilets
3 eetlepels honing
3 eetlepels balsamicoazijn
3 lente-uitjes
3 eetlepels sinaasappelconfituur
olijfolie
peper

Bereidingswijze

Roer 5 el olijfolie met de honing en balsamicoazijn en kruid met peper.

Snij het vet van de eendenborstfilets en snij het vlees in blokjes. Doe het vlees bij de marinade en laat 1 uur in de koelkast marineren. Snij de lente-uitjes in stukken van 3 cm.

Rijg de blokjes vlees om en om met een stukje lente-ui aan 6 satéstokjes. Verwarm de sinaasappelconfituur met 2 enkele eetlepels water. Serveer de zoete saus bij de spiesjes.

