



Hoofdgerechten

Eendenfilet in sinaasappelsaus met aardappel-bloemkoolkoekjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 1/5 kilogram eendenfilet (in sinaasappelsaus, kant-en-klaar)

Voor de koekjes

250 gram aardappelen (vastkokende)

250 gram bloemkool (roosjes)

25 gram paneermeel

2 eieren (losgeklopt)

2 theelepels tijmblaadjes (verse)

arachideolie

peper

zout

Met de heerlijk bereide eend in sinaasappelsaus van bij SPAR scoor je altijd! En als je deze zelfgemaakte aardappel-bloemkoolkoekjes erbij serveert, maak je zeker indruk op je gasten...

Bereidingswijze

Doe de bloemkoolroosjes in een blender en mix fijn. Schil de aardappelen en rasp fijn. Knijp er al het vocht uit.

Meng de bloemkool, kaas, paneermeel, de eieren en de tijm onder de geraspte aardappelen en kruid met peper en zout.

Bak kleine koekjes van het beslag in hete olie. Serveer bij de eendenfilet. Werk de eend nog wat af met extra gehakte bieslook.

Keukenbenodigdheden

Blender

Rasp

