



Hoofdgerechten

Eend met abrikozen

Voor 8 personen.

Ingrediënten

4 eendenborstfilets
2 theelepels balsamico
24 abrikozen (gedroogde, gehalveerd)
6 eetlepels olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwijder het vet van de eendenborsten en snij het vlees in blokjes van $\pm 2,5$ cm. Kruid die met peper en zout.

Roer de olijfolie en de balsamico onder elkaar en giet deze marinade over het vlees. Plaats het daarna 4 uur in de koelkast.

Steek afwisselend stukjes eend en halve abrikozen op houten spiesjes en borstel de brochettes in met de marinade. Ongeveer 6-8 minuten bakken boven een hevig vuur volstaat.

Keukenbenodigdheden

Satéprikker

