



Hoofdgerechten

## **Eendenborst met sinaasappelsaus**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 eendenborstfilets (kleine)  
1 deciliter gevogeltefond  
1 deciliter wildfond  
3 eetlepels sherry  
scheutje water  
50 gram suiker  
2 sinaasappels  
boter  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Maak kruiselings inkepingen in het vet van de eend. Los de suiker op in het water en blijf opwarmen tot je een lichte karamel krijgt. Blussen met  $\frac{3}{4}$  van het sinaasappelsap en de sherry. Tot de helft laten inkoken. De twee fonds toevoegen en het geheel laten indikken. Op smaak brengen met peper en zout en afwerken met een klontje boter.

Snij partjes sinaasappel tussen de vliezen uit en verwarm ze in het resterende sinaasappelsap. Kruid de eendenborsten met peper en zout en bak ze in een beetje boter. Ongeveer 3 minuten langs beide kanten, eerst de vleeskant en daarna de vetkant. 5 minuten laten rusten en dan in dunne plakjes snijden. Lepel er ten slotte de saus en de partjes sinaasappel op.

