

## EENDENFILET MET SINAASAPPELSAUS

**Benodigheden:** voor 4 personen

4 kleine eendenborstfilets of twee grote

2 st eetsinaasappels

2 dl gevogeltesfond

2-3 el Cognac of Grand Marnier (evt Tripple Sec)

2 takjes tijm (evt wat gedroogde)

2 el boter

### **Werkwijze:**

Haal 2 of 4 eendenfilets uit de koelkast en laat stilaan op kamertemperatuur koomen.

Maak 2 eetappelsienen schoon – schil er eerst de zeste af en snij in reepjes.

Of gebruik een canneleur.

Schil de sinaasappels en snij het vruchtvlees tussen de vliezen los.

Dat noemt men peler à vif .

Verwarm mde oven op 175 gr C.

Snij met een scherp mes een ruitpatroon in het vet. NIET in het vlees.

Zet een pannetje op met 2 dl gevogeltesfond, de schilletjes, 2-3 el Cognac of Grand Marnier en twee takjes tijm (of wat gedroogde)

Laat tot de helft inkoken.

Intussen kan de eendenfilets in een pan bakken.

In een lepel boter eerst 4 minuten op de velkant, draaien en nog 3 minuten laten bakken.

Neem het vlees uit de pan, leg op een ovenschotel of zo, kruid met peper en zout.

Schuif in de oven en laat het vlees in ong.8 minuten mooi rosé worden.

Verwarm de fond met de schilletjes, neem de tijm eruit, roer er twee lepels van het braadvet door en neem van het vuur.

Hier kan je nog een eetlepel ijskoude boter doorroeren met een g arde.

Dat gaat wat binding geven.

Snijd de eendenborst in schuine plakken, serveer er de saus bij.

Lekker met kroketjes.

Wil er toch groenten bij neem dan bv gestoofd witloof.