

Eendenborst met wortelen en zoete aardappel



Ingrediënten

Bereiding

Benodigdheden:

eendenborstfilet
750 ml wortelsap
Wortel
Assortiment mini wortelen (oranje , zwarte en mini pastinaak)
Verse gember
abrikozencompote
jus de veau
1 sinaasappel
xantana gum
zoete aardappel
olijfolie
gerookte paprika
uienpoeder
lookpoeder

Bereiding:

Schil en snijd de wortel. Kook deze beetgaar in wortelsap met een halve sinaasappel erbij. Laat inkoken en verwijder daarna de sinaasappel. Draai er een crème van en bind af met xantana gum. Rasp een deel van de wortel en snijd een deel in brunoise. Meng beiden apart met de abrikozencompote. Zet lauwwarm weg.

tBak de eend op de huidzijde en even kort op de spierzijde. Trek vaccuüm en laat min 1 u op lage temperatuur garen bij 51°C. haal uit de verpakking en schroei nog even aan in hete boter. Kruid bij met peper en zout. Deglaceer de pan met kalfsfond en bindt bij met boter.

Mini wortelen: krab de wortelen, trek ze vaccuüm samen met de gember en gaar ze bij 92°C. Rol ze voor het opdienen nog even door warme boter. Kruid bij met zout en rash el hanout (facultatief).

Zoete aardappel:
Verwarm de oven voor op 230 °C. Schil de zoete aardappelen, snijd in dikke frites en verdeel over een met

bakpapier beklede bakplaat. Bestrooi met het uienpoeder, knoflookpoeder, gerookte-paprikapoeder en eventueel zout. Besprenkel met de olijfolie en schep om, zodat alles gelijkmatig is verdeeld. Bak de frites in het midden van de oven in ca. 35 min. gaar. Schep elke 10 min. om.

<https://www.foodxperience.com/recept/gebakken-eendenborst>