

Eendenborst met groene tarwe



Ingrediënten

Bereiding

Benodigdheden:

eendenborst (32701670)
bloedsinaasappel (34475006)
glace van eend (40800510)
freekeh (23000530)
rode biet (34211004)
pinda's (28576534)
malto (25200613)
cabernet sauvignonazijn (24037007)

Bereiding:

Eendenborst

De eendenborst insnijden op de velkant, vacumeren met een klontje boter en takje tijm en in een warm waterbad van 58°C leggen gedurende 1 uur.

Saus

Voor de saus de sinaasappels persen, een sjalot aanstoven met een takje tijm en laurier afblussen met het sinaasappelsap en de glace van eend laten inkoken tot sausdikte en opmonteren met een klontje boter.

Tarwe

De freekeh 20 minuten koken in ruim gezouten water, afgieten en koud spoelen.

Voor de tarwe een sjalot aanstoven in olijfolie met een beetje knoflookpasta, de rode biet in brunoise snijden en mee aanstoven, een takje tijm afritsen en erbij doen.

De freekeh erbij doen en afblussen met cabernet sauvignonazijn.

Doe er wat gekneusde pinda's bij en breng op smaak met peper en zout.

Pindapoeder

De pinda's, malto en snuifje zout blenderen tot poeder.

Bron: (<https://www.foodxperience.com/recept/eendenborst-groene-tarwe>)