

Eendeborst met honingsaus.

Eendeborst 2 voor 3 personen

2 dl porto rode

80 cl rundsbouillon

4 eetlepels honing

4 eetlepels soyasaus

4 eetlepels limoensap

Goede boter 50 gr

Verwarm de oven voor op 180°C.

1. Laat de eendenborsten in de pan liggen tot de vetlaag van de een goudbruin korstje heeft. Draai ze vervolgens om, en geef ook de vleeszijde een identiek korstje. Binnenin zijn de eendenborsten nog niet gaar.
2. Leg de gekleurde eendenborstfilets in een ovenschaaltje, giet het hete braadvet erover en zet ze in de hete oven, met de velkant naar onder. Laat ze 9 minuten garen.
3. Haal de sissende eendenborsten uit de oven. Draai de filets om, pak ze in in aluminiumfolie, en laat het vlees 9 minuten rusten.
4. Neem de braadpan waarin je de eendenborsten hebt gekleurd, en verhit ze opnieuw. Giet er de porto in en laat de alcohol wat verdampen. (Je kan de porto ook flamberen. Hou de pan dan wel uit de buurt van de dampkap wegens brandgevaar.)
5. Schep de runderfond in de pan en roer. Meng de honing, het limoensap en wat sojasaus en giet dit in de pan.
6. Roer en laat de saus 5 minuten inkoken op een matig vuur. De saus hoeft niet te stroperig te zijn. Hou ze nadien opzij.
 - Geef de saus nog een beetje warmte op een zacht vuur. Proef en voeg naar smaak wat extra peper en zout toe. Roer er ook een klontje koude boter door, zodat de saus bindt en extra glans krijgt.
 - Haal de warme en 'uitgeruste' eendenborsten uit de aluminiumfolie. Gebruik een scherp vleesmes om de filets in plakken te snijden van een kleine centimeter dik.
 - Serveer iedereen enkele schijfjes eendenborst, een paar gebakken aardappeltjes en een schepje van de honingsaus.

Naargelang het seizoen kan je er waterkers, tuinkers, gestoofde worteltjes of gebakken witloof bij serveren.

1.