

KOOK MEESTERS

recept

BENODIGDHEDEN

50 gram suiker

4 steranijs

1 kaneelstokje

2 kruidnagels

1 jeneverbes

2 eetlepels rode wijnazijn

peper

Eendenborsten

Gelakte eendenborst

Met gebakken bospaddenstoelen

Maak een karamellak door de suiker en 1 eetlepel water in een schone pan te koken totdat er een lichtbruine kleur ontstaat.

Maal in een blender (of een vijzel) de steranijs, het kaneelstokje, kruidnagels, jeneverbes en 2 theelepels gemalen peper. Zeef het mengsel met een fijne zeef. Blus de karamel af met de azijn en laat het tot de helft inkoken. Voeg 1 eetlepel van het kruidenmengsel toe en zet de lak apart.

Snijd de eendenborsten aan de vetkant in (snijd niet in het vlees!). Bak de eendenborsten op de ingesneden vetkant totdat die mooi bruin is en bak kort op de andere kant. Kwast de lak op de vetkant en leg deze op een bakplaat met de vetkant naar boven. Gaar de eendenborst in de oven op 180 graden voor ongeveer 6 minuten. Laat het vlees 5 minuten rusten. Snijd er dunne plakken van. Warm de rest van de lak op met een eetlepel boter en giet deze over de eenden.

Serveer de eend met bijvoorbeeld gebakken paddenstoelen, risotto en fijne cress soorten. Of andere groenten uit het seizoen!