

Eendenborst in een saus van peper en rode wijn

4 personen

Ingrediënten

- 1 eetlepel olijfolie
- 4 eendenborsten
- 4 sjalotjes, gesnipperd
- 10 zwarte peperkorrels
- 1 takje tijm
- 1 laurierblad
- 500 ml rode wijn
- 250 ml kippenbouillon
- 10 g boter
- 1 theelepel gebroken zwarte peperkorrels

bereiden

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Verhit de olie in een koekenpan, voeg de eendenborsten toe en bak ze ongeveer 5 minuten op matig vuur tot ze krokant en bruin zijn. Draai ze om en bak de andere kant in ongeveer 3 minuten bruin en leg ze op een bakplaat. Houd het vocht uit de koekenpan achter voor de saus. Bak de eendenborsten in ongeveer 15 minuten gaar, haal ze uit de oven, dek ze af en maak intussen de saus.

Zet een pan op een matig vuur, voeg 1 eetlepel van het achtergehouden vocht uit de koekenpan toe en laat hierin de sjalotjes gedurende 3 minuten zacht worden. Voeg peperkorrels, tijm, laurierblad en rode wijn toe. Breng aan de kook en laat het mengsel op een hoog vuur 5 minuten koken of tot de pan bijna droog gekookt is.

Voeg de bouillon toe, breng weer aan de kook en schraap alle resten van de bodem. Zeef de saus, zet de pan weer op het vuur, voeg de boter en zwarte peper toe en verhit de saus tot de boter smelt. Giet de saus over de eendenborsten en serveer met gestoomde groene groenten.

Wijnadvies: De Martino Cabernet Sauvignon 347, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort