

Eendenborst met rode uien marmelade

Ingrediënten voor 4 personen:

400 g eendenborstfilets
4 rode uien, in ringen
1 1/2 el sinaasappelmarmelade
1 zakje veldslamelange (75 g)

Bereiden:

Vel van eendenborstfilets elke centimeter tot op vlees insnijden.

Eendenborstfilets met velkant in droge koekenpan leggen en op matig hoog vuur 6-8 minuten knapperig bakken.

Eendenborstfilets keren en nog 4-6 minuten bakken tot vlees rosé is.

Uienringen in een andere pan 8 minuten zachtjes bakken. Bestrooien met zout en peper.

Filets verpakken in aluminiumfolie en even laten rusten.

Marmelade door uienringen roeren en nog 2 minuten zachtjes bakken. Op smaak brengen met zout en peper.

Sla op borden verdelen. Eendenborstfilets in dunne plakjes snijden en over sla verdelen.

Uienmarmelade erop scheppen. Lekker met vers boerenbrood.

Wijntip: Chateau Haut Rozier, Bordeaux Supérieur, Wijnkoperij Henri Bloem

