



## Eendenborst met sinaasappelsaus

### Ingrediënten

- \* 50 gr/kg Dry Flavour Baharat Degens 653316
- \* Culinaire sinaasappelsaus Degens 202413
- \* 1 kg Eendenborst
- \* diverse garneringen/ groenten
- \* Kersen
- \* Sinaasappel, schijfjes

### Bereidingswijze

- \* Kruid de eendenborst met Dry Flavour Baharat
  - \* Aanbraden in de pan en afbraden in de oven op 150 graden Celsius tot de kern 43 graden Celsius is
  - \* Na afkoelen de eendenborst in medaillons snijden
  - \* Vul een schaal met de Sinaasappelsaus en drapeer de medaillons erop
  - \* Garneer af met diverse garneringen, de sinaasappelschijfjes en de kersen
- 

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014

---

**VAV divers**

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

**Arts divers**

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

**VDB divers**

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014