



Eendenborstfilet met cranberrysaus

Ingrediënten

- * 1 kg eendenborstfilet
- * cranberrysaus Degens 202468
- * Dry Glaze kaneel veenbessen Degens 653332

Bereidingswijze

- * Snijd een ruitmotief in de vetlaag van de eenborstfilet
- * Marineer de eendenborstfilet met de Dry Glaze kaneel veenbessen
- * Bak de eendenborstfilet ongeveer 12 minuten
- * Plaats de eendenborstfilet na het dichtschroeien met de vetlaag naar beneden in de pan en laat deze 5 minuten rusten
- * Snijd de eendenborstfilets dakpansgewijs en presenteer deze in een ovenschaal met de cranberrysaus

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