



Eendenborst met zuurkool

Ingrediënten

* 30 gram roomboter	500001
* 1 ui, gesnipperd	
* 100 gram katenspek, blokjes	101379
* 1/2 tl karwijzaad	650806
* 1 el suiker	651637
* 200 ml sinaasappelsap	
* 2 grote eendenborsten	

Bereidingswijze

- *Verhit de boter in een pan en fruit de ui.
 - * Roer de katenspek blokjes erdoor en bak even mee
 - * Voeg de zuurkool, de karwijzaadjes en suiker toe en schep om
 - * Giet de sinaasappelsap toe en breng tegen de kook aan.
-

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

- * Leg het deksel op de pan en stoof zachtjes gaar in 30 minuten
- * Snijd de vette kant van de eendenborst kruislings in (niet het vlees)
- * Bestrooi met zout en peper
- * Verhit een koekenpan (zonder vet) en bak de eendenborst met de vette kant naar beneden voor ongeveer 7 minuten op een hoog vuur
- * Bak de andere kant 3 minuten
- * Laat de eendenborsten 5 minuten rusten onder aluminium folie, snij daarna reepjes van de eendenborst
- * Verdeel de zuurkool over een schaal en leg de eendenborst er dakpansgewijs overheen

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