



Recept Wilde eend met appel

Ingrediënten

- 2 wilde eenden schoongemaakt
- 4 appels
- 1 zakje popcorn
- 500 g rode bietjes
- 1 fles sherry
- 1 ui doormidden gesneden
- 5 blaadjes gelatine
- 5 dl witte wijn
- 1 el suiker
- snuf kaneel
- 50 g dobbelstenen rookspek
- 200 g eikhaas of andere paddenstoel in stukjes gescheurd



Bereiding

Verwijder de boutjes van de eenden en bewaar deze voor een ander gerecht. Braad de borstfilets op het karkas aan en laat de eenden enkele uren rusten op een warme plaats, onder folie.

Schil de appels, snijd ze in stukken en kook ze gaar in de witte wijn, met suiker en kruidenpoeder. Giet de appels af als ze gaar zijn af en maal ze in de blender tot puree. Voeg hier de popcorn en twee geweekte gelatineblaadjes aan toe. Roer het mengsel en stort het in een diepe schaal.

Laat de sherry inkoken tot een kwart, samen met de appelschillen, klokhuizen en drie blaadjes geweekte gelatine. Giet het door een zeef en laat de gelei afkoelen tot kamertemperatuur. Kook de rode bietjes samen met spek en ui en maak dit in de keukenmachine tot een gladde crème. Peper en zout de eikhaas en bak deze kort in olijfolie. Plaats de eenden nog eens 10 minuten in een oven van 180°C. Neem de borstfilets van de karkassen.

Serveertip

Vorm een taartje van de appel, snijd de eenden filet in plakjes en verdeel het samen met de sherrygelei en paddenstoelen aantrekkelijk op het bord.

Meer recepten vindt u op www.franklangedijk.nl, voor de directe link scan de QR-code:

