



Recept Tamme eenden filets met honing-tijmsaus en graanjenever

Ingrediënten

- 4 tamme eenden filets
- 250 cl bruine fond
- 10 cl jenever
- 2 el honing
- Tijm
- 5 cl rode wijnazijn
- 5 cl rode port
- ¼ witte kool
- 250 g gerookt spek
- Nootmuskaat
- Aardappelzetmeel
- Peper
- Zout

Bereiding

Voor de saus: 2 eetlepels honing met een scheutje water lichtjes laten karamelliseren. Dit afblussen met de rode wijnazijn en de port, even laten inkoken en de fond erbij doen samen met de verse tijm. Op smaak brengen met peper en zout. Laat de saus voor 1/3 inkoken. De jenever erbij doen en de pan van het vuur nemen. Desgewenst lichtjes binden met aardappelzetmeel.

Snijd de kool in fijne reepjes, was ze en doe dit in een pan met boter en een scheutje water erbij. Laat dit gaar worden op een zacht vuurtje (regelmatig omroeren). Het in reepjes gesneden spek even uitbakken en bij de kool doen. Op smaak brengen met nootmuskaat.

De eenden filets bakken, eerst met de velzijde naar onder zodat het eendenvet snel smelt. Op smaak brengen met peper en zout.

Tip

Verdeel de witte kool over 4 borden. Snijd de eenden filet in plakjes en leg dit in waaiervorm op de kool. Giet de saus hierover heen. Serveer met in schijfjes gebakken aardappel.