



Magret de canard met honing (gebakken eendenborst)

Rosé gebakken eendenborst met een krokant velletje en een glanzende honing-balsamicosaus. Een feestelijk bistrogerecht dat toch verrassend eenvoudig is.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	2	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 2 eendenborsten (magret)
- 2 el honing
- 2 el balsamicoazijn
- 100 ml eendenfond of kippenbouillon
- 1 takje tijm
- 20 gr koude boter

Bereidingswijze

1. Kerf het vel van de eendenborsten kruislings in zonder in het vlees te snijden. Kruid rondom met zout en peper.
2. Leg de eendenborsten met het vel naar beneden in een koude pan en zet die op middelhoog vuur.
3. Bak het vel 6 tot 8 minuten rustig uit tot het goudbruin en krokant is. Giet tussendoor het overtollige vet af.
4. Draai de borsten om en bak ze nog 3 tot 4 minuten aan de vleeszijde voor rosé vlees.
5. Wikkel de eendenborsten in aluminiumfolie en laat ze 5 minuten rusten.
6. Giet het meeste vet uit de pan en voeg de honing en de balsamico toe. Laat kort karamelliseren.
7. Blus met de fond, voeg het takje tijm toe en laat de saus tot een siroopachtige consistentie inkoken.
8. Klop de koude boter door de saus zodat ze mooi glanst. Proef bij met zout en peper.
9. Snijd de eendenborsten in schuine plakjes, leg ze op de borden en lepel de honingsaus erover.