



Eend met sinaasappel

INGREDIENTEN

(voor 4 personen)

2 magrets van eend
6 sinaasappelen
2 dl eendenfond
peper uit de molen
zeezout
2 eetlepels rietsuiker
25 g boter

BEREIDING

Verwijder het vet van de eend.
Maak met een mes inkepingen in de eend, langs de huidkant.
Schil 1 sinaasappel en hak de schil fijn.
Doe deze julienne van sinaasappel in een kom met koud water.
Laat koken en giet uit. Doe dit twee keer.
Doe de sinaasappelschil, de suiker en een beetje water in een kommetje.
Zet op een zacht vuurtje en maak zo een konfijt.
Pers sinaasappelsap en laat dit $\frac{3}{4}$ inkoken. Voeg de fond toe en laat de saus
indikken. Werk de saus af met boter, de sinaasappelschil en de siroop.
Breng op smaak met zout en peper.
Bak de magret van eend. Begin met de huidkant.

Breng op smaak en laat gedurende 8 à 10 minuten op 180°C, Combi stomen