



De Goede Gooier bij u thuis!

Gebraden eendenborst met kruidnagel

- 4 eendenborsten
 - 12 kruidnagels
 - 1dl rode port
 - 1 dl Chianti
 - 5 dl Gevogelbouillon
 - 1 theelepel honing
 - 1 takje tijm en 1 teentje knoflook
 - 8 stronkjes witlof
 - 2 eetlepels mooie olijfolie
- Zout, peper en nootmuskaat uit de molen

Het vet op de eendenborst diagonaal insnijden tot aan het vlees. Prik de kruidnagel onder het vet maar niet in het vlees. Kook de bouillon, Chianti, rode port en honing in tot 1,5 dl. Eendenborst licht bestrooien met zout en peper en eerst op de vet kant mooi bruinen vervolgens de vlees zijde aanbraden. Vlees uit de pan nemen, laten rusten en de witlof met knoflook en tijm, welke gehalveerd is, in het achtergebleven eendenvet op laag vuur beetgaar maken. Eendenborsten bestrooien met nootmuskaat en in de oven op 200 graden rosé garen (vlees moet iets veerkrachtig blijven). Witlof uitlaten lekken. Saus moet warm en licht stroperig van structuur zijn. Vlak voor het dresseren op het bord olijfolie aan de saus toevoegen en met staafmixer “monteren”.

Rode wijn

Chianti Classico Fattoria di Rignana 2006

Chianti Classico Riserva Fattoria di Rignana 2004

De Goede Gooier, Crailoseweg 151, 1261 AA Blaricum

Tel. 035 - 69 19 304, Fax 035 - 69 20 591, info@degoedegooier.nl

www.degoedegooier.nl