

EENDENBORST FILET

MET HOISIN SAUS EN SPITSKOOL
VOOR 10 PERSONEN

DE KOOKFABRIEK

INGREDIËNTEN

EEND

900 gram eendenborst filet

1 Spitskool

4 teentjes knoflook

Zout

HOISIN SAUS

200 gram hoisin

100 gram honing

100 ml sushi azijn

40 ml Worchester saus

1 el geraspte gember

1 el Szechuan pepers



PHILIPS

Fissler

EENDENBORST FILET

MET HOISIN SAUS EN SPITSKOOL
VOOR 10 PERSONEN

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 120C.
2. Maak kleine sneetjes in de vetrand van de eendenborsten in een ruitvormig patroon.
3. Verhit de braadpan op hoog vuur en bak de eendenborst op de vet kant voor ongeveer 8 minuten totdat die mooi goudbruin is. Draai de eend vervolgens om voor 30 seconden zodat de vleeskant slechts wordt dichtgeschroeïd.
4. Leg alle eendenborsten op een ovenplaat en plaats deze in de voorverwarmde oven van 120C voor 10 minuten voor een mooi rosé resultaat.. Na de 10 minuten, haal de eend uit de oven en zet apart. Hoe langer de eend kan rusten, hoe mooier het resultaat. Bewaar het vet dat van de eend af komt om daarin later de spitskool op te bakken
5. Snijd ondertussen de spitskool door vieren in de lengte, verwijder de kern en leg de spitskool met de platte kant op

de snijplank. Snijd de spitskool in dunne reepjes van 1cm diagonaal en leg apart. Pel de knoflook en snij deze in hele dunne plakjes.

6. Rasp de gember en meng met alle ingrediënten voor de saus in een steelpan en zet apart, dit hoeft je slechts te verwarmen als je de eend gaat serveren.
7. Wok voor het serveren de spitskool op in een hete wok pan met een beetje van het vet van de eendenborst totdat de spitskool tegen zwarte randjes aan goed gebakken is, voeg de knoflook toe en wok nog 1 minuut mee.
8. Zet de saus op laag vuur. Zet de eend nog 3 minuten in de oven snijd ze vervolgens per eendenborst in 6 plakken.
9. Serveer de eend op de gewokte spitskool en lepel de saus eroverheen.

DE KOOKFABRIEK



PHILIPS

Fissler