

Eend met sinaasappelsaus



Bereidingswijze

Verhit de suiker en het water in een pannetje tot het bruinig wordt. Voeg dan de azijn toe (zal flink sissen), even roeren. Voeg dan het sap en de sjalot toe en kook in tot er ca. 1 dl over is.

Voeg dan de bouillon toe en kook dit nog verder in, ca. 1 dl over. Van het vuur nemen en laten staan terwijl je de eend maakt.

Wat olie in een pan verhitten. Het vel van de eend ruitsgewijs insnijden. In de olie eerst de onderkant bakken, heel eventjes dichtschroeien. Dan de velkant bakken, er zal flink wat vet vrij komen uit het vel. Pan beetje schuin houden zodat je het velletje eigenlijk krokant frituurt in de olie en zijn eigen vet. Eventueel de andere kant ook nog even bakken.

Zorg dat het velletje mooi krokant is, als het goudbruin gekleurd is. Deze manier werkt perfect om het vel mooi en krokant te krijgen. Doe een paar el van het bakvet bij de saus.

Eend uit de pan nemen en aan beide kanten kruiden met peper en zout. De eend in mooi plakjes snijden. Eventueel de eend in aluminiumfolie wikkelen en circa 20 minuten in een warme oven doen (160o) om de eiwitten 'tot rust te laten komen'.

De saus verwarmen, de partjes en raspsel er door roeren, tot ie begint te pruttelen, van het vuur nemen en de koude boter er door roeren tot gesmolten.

De saus om de eend heen gieten, niet er op anders wordt het velletje zacht.

BR-TOMASSEN.COM

Fokko Kortlanglaan 116
3853 KH Ermelo, The Netherlands

T: +31(0)341-553675
F: +31(0)341-562358

E: info@br-tomassen.com
W: www.br-tomassen.com

