

## Couscous Ras el Hanout met gevulde eendenborst filet



### Bereidingswijze

Gebakken eendenborst gevuld met abrikoos en dadels geserveerd met een couscous van ras el hanout en gegrilde paprika.

Maak een couscous en kruid deze naar smaak met ras el hanout kruiden. Voeg hier stukjes gegrilde paprika aan toe of vul de gegrilde paprika met de couscous.

Prik met een dun mes in het midden van de eendenborst filet in de gehele lengte van de filet.

Maak met je vinger een gaatje en vul deze met gehakte abrikoos en dadels.

Bak de eendenborst op de huidkant tot deze knapperig is en gaar door op zacht vuur op de vlees kant.

Serveer de couscous warm met je gevulde eendenborst.

DTT Recept -011

#### 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



**BR-TOMASSEN.COM**  
High Quality Duck Products

KIJK VOOR MEER  
RECEPTEN OP:  
[WWW.BR-TOMASSEN.COM](http://WWW.BR-TOMASSEN.COM)  
*Eet smakelijk!*

Powered by BR-Tomassen.com