



Eendenborstfilet, gekruide aardappels uit de airfryer, stoofpeertje en spitskool met komijn en kaas

Hoofdgerecht • wild
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Eendenborstfilet gerookt en gebraden

spitskool
gesmolten boter
komijn (poeder)
zout en peper
bechamelsaus
geraspte kaas
stoofpeertjes

vleesbouillon
Porto
veenbessenconfituur
bindmiddel

Bereiding

Eendenborst roken en braden, zie recept.

Saus:

Vleesbouillon voor de helft laten inkoken.
Veenbessenconfituur er door roeren en opnieuw tot de helft laten inkoken.

De saus binden. Op het laatste moment Porto toevoegen, nog even laten sudderen en op smaak brengen

Spitskool:

Bechamelsaus bereiden, zie recept.

Spitskool in zeer fijne sliertjes snijden en in een ovenschaal mengen met wat gesmolten boter, komijn, zout en peper. In de oven op 170 graden plaatsen en enkele keren omroeren tot de spitskool half gaar is.

De spitskool mengen met bechamelsaus en geraspte kaas en nog 10 minuten in de oven zetten op 180 graden.

vastkokende aardappels
vloeibare margarine
paprikapoeder gerookt
Italiaanse kruiden

Stoofpeertjes, zie recept.

Aardappels in niet te grote gelijkmatige stukken snijden en mengen met wat vloeibare margarine, paprikapoeder en Italiaanse kruiden.

In de airfryer bereiden (gesloten inzetpan) op 200 graden in 12 minuten. In die tijd twee keer omroeren of omschudden.

Notities

Recepten voor gevarieerd samengesteld hoofdgerecht. De eendenborstfilet, de saus, de groenten en de aardappelen.

Het lijkt heel complex maar je kunt sommige deelbereidingen op voorhand maken: de stoofpeertjes, de saus, de bechamelsaus.

Foto's

