

25-09-1014

Kookavond

Eendenbrazade met een sausje van pompelmoes en waterkers

Nodig:

- 4 eendenbrazades
- 1 krop sla
- 1 pakje waterkers
- 2 roze pompelmoezen
- 3 el pistachenootjes
- 1 el olijfolie
- 1 plantje verse dragon
- Peper en zout

Zo maak je het:

- Schil de pompelmoezen tot op het vruchtvlees en haal de partjes vruchtvlees tussen de vliezen uit met een scherp mes, doe dit boven een schaalte en vang het sap op
- Hak de pistachenootjes grof of doe ze in een plastic zakje en rol fijn met deegrol
- Snij de sla en waterkers grof
- Pluk een 20-tal dragonblaadjes van de takjes
- Verhit 1 el olijfolie in een kookpot en stoof de sla en de waterkers 2 à 3 min
- Mix de gestoofde sla en waterkers met het pompelmoes sap en kruid naar smaak met dragonblaadjes, peper en zout
- Roer er voorzichtig de pistachenootjes en de pompelmoespartjes door
- Gril de eendenbrazades op de barbecue of in een grillpan gedurende 2 min langs elke kant op een matig vuur

Dien de gebakken eendenbrazades op met het pompelmoessausje. Voorzie ook vers gebakken ciabatta of stokbrood. U kan het sausje zowel koud als warm eten.