

05-02-2015

---

Kookavond

## Eendenborstfilet met een sausje van peer vergezeld van groentebusseltjes

Nodig voor 2 pers:

- 350 gr eendenborstfilets
- 2 sneetjes gerookte ham
- 12 voorgegaarde sperziebonen
- 12 voorgegaarde boterbonen
- ½ rode en ½ gele paprika
- ½ sjalot
- 2 peren
- Sap van ½ citroen
- 1 el boter
- 1 el Poire William
- 2 takjes peterselie
- 1 blaadje laurier
- 1 takje tijm
- Peper en zout

Zo maak je het:

- Bak in de boter de fijngehakte sjalot, voeg er de perenblokjes, 1 dl water, de laurier en de tijm en laat 3-4 min. sudderen en voeg er de Poire William aan toe en laat nog 1 min. verder sudderen
- Haal de laurier en de tijm tak uit de saus en mix de saus fijn en kruid af met peper en zout
- Maak 4 groentebusseltjes met de groentjes en wikkel ze in de gerookte ham en bak die 4 min. op middelmatig vuur in de pan en draai regelmatig om
- Bak de eendenborstfilets op de generfde vel kant 10 min op een zacht vuur en 15 min. op de andere zijde
- Giet het vet weg en laat nog 5 min. verder garen op de velkant en kruid af met peper en zout

Afwerking: snijd de eendenborstfilets in kleine sneetjes en serveer met de groentebusseltjes en de peersaus, bestrooi met peterselie. Serveer met rösti aardappelen