



Geglaceerde eendenborst met knolselderij

met gnocchi en zelfgemaakte pesto



30-40min



2 personen

Feestelijker dan eendenborst wordt het niet! En daar hoef je echt niet voor te wachten tot kerstavond. Het malse, smakvolle vlees maakt ook gewone doordeweekse avonden tot een bijzondere beleving. Vandaag maak je krokant gebakken eend en glaceert 'm met uienconfituur. Erbij geroosterde knolselderij met hazelnoten en gnocchi. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 25g hazelnoten ¹⁵
- 1 grote knolselderij ⁹
- 2 eendenborsten
- 1 onbehandelde citroen
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷
- 20g verse basilicum
- 500g gnocchi ¹
- 1x uienmarmelade ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 60ml olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- staafmixer met beker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Met een vleesthermometer is de perfecte binnentemperatuur van de eend 60°C.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1349kcal, vet 80.6g, koolhydraten 98.9g, eiwit 58.1g



1. Knolselderij snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Leg de **hazelnoten** op de bakplaat en rooster in 3-5min goudbruin in de voorverwarmende oven. Haal dan uit de oven, schep de **hazelnoten** in een kom en zet opzij om af te koelen. Snijd ondertussen de **knolselderij** door vieren, schil de stukken en snijd in 1-2cm grote blokjes.



4. Pesto pureren

Halveer de **citroen** en pers **1 helft** uit. Hak de **kaas** en de **basilicum incl. steeltjes** grof en voeg samen met de **helft van de hazelnoten** toe aan een hoge (maat)beker. Voeg nu **1el citroensap**, 2el olijfolie en een flinke snuf zout toe en pureer met een staafmixer tot een zo glad mogelijke **pesto**. Voeg evt. lepel voor lepel water toe totdat je een goede consistentie bereikt.



2. Knolselderij roosteren

Leg nu bakpapier op de bakplaat. Hussel de **knolselderijblokjes** om met 2el olijfolie en een flinke snuf peper en zout en voeg toe aan de bakplaat. Bak 25-28min in de oven tot de **knolselderij** gaar en goudbruin is.



5. Gnocchi garen

Draai het **vlees** in de pan om en bak ca. 3min verder. Haal uit de pan en laat afgedekt rusten op een bord. Laat het **braadvet** in de pan zitten. Zet het vuur middelhoog en voeg de **gnocchi** toe met 1-2el water en laat 5-6min garen tot ze van buiten licht knapperig en goudbruin zijn.



3. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog, kerf de huidzijde een paar keer kruislings in en kruid met een flinke snuf zout. Leg het **vlees** met de huidkant naar beneden in een grote, koude koekenpan. Zet het vuur middellaag en bak het **vlees** 10-12min tot het vet is gesmolten en de huid goudbruin en knapperig. **Tip:** zet het vuur niet hoger zodat het vet langzaam kan uitbakken.



6. Vlees glaceren

Bestrijk de huidkant van het **vlees** gelijkmatig met de **uienmarmelade**. Snijd het **vlees** vervolgens tegen de draad in in plakken. Meng de **gnocchi** met de **pesto** en verdeel over de borden. Schik de **knolselderij** en het **vlees** erbovenop en garneer met de **rest van de hazelnoten**.