



Special: malse eendenborst à l'orange

en aardappelsalade met witlof en noten



ca. 40min



2 personen

Een rosé gegaarde, malse eendenborst met krokante huid en sinaasappelsaus is de trots van elke thuishouder. Deze gevierde klassieker uit de Franse keuken serveer je vandaag met een stijlvolle salade van geroosterde aardappels, witlof, dragon, bloedsinaasappel en knapperige hazelnoten. Délicieux!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 eendenborsten
- 50g hazelnoten ¹⁵
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 1 sjalotje
- 1 bloedsinaasappel
- 1x witlof
- 5g verse dragon
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 1½el mosterd ¹⁰
- 1½el honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1086kcal, vet 68.9g, koolhydraten 71.7g, eiwit 45.3g



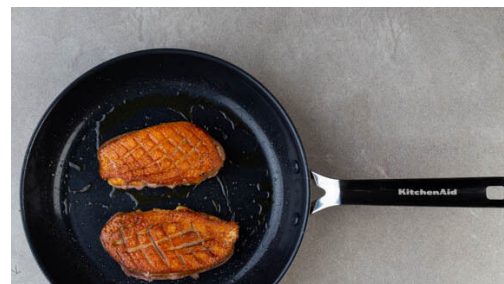
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in vieren. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en meng met 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Rooster de **aardappels** in het midden van de oven in 25-28min goudbruin.



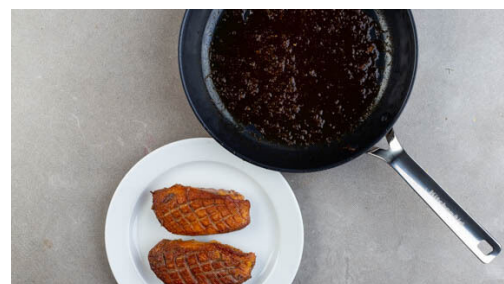
4. Ingrediënten voorbereiden

Pel het **sjalotje**, hak fijn en voeg toe aan de **dressing**. Schil de **bloedsinaasappel** en verwijder de witte huid. Snijd 'em in de lengte doormidden en het **vrucht vlees** in dunne plakjes. Verwijder het harde uiteinde van de **witlof** en haal de **blaadjes** uit elkaar. Pluk de **dragonblaadjes** van de steeltjes.



2. Vlees braden

Dep het **vlees** droog en snijd de **vetkant** meerdere keren kruislings in. Leg het **vlees** met de **vetkant** naar onderen in een grote, koude koekenpan en braad het 12-15min op medium tot laag vuur, tot het **vet** is vrijgekomen en de **huid** goudbruin en krokant is. **Let op**, zet het vuur niet hoger, anders komt het **vet** niet volledig vrij.



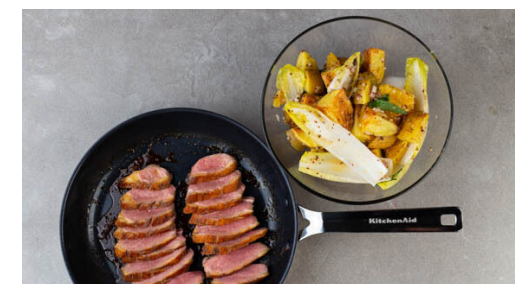
5. Saus koken

Draai het **vlees** om en bak nog ca. 3min. Neem uit de pan en houd afgedekt op een bord warm. Giet het **eendenvet** in een glas en gebruik voor een ander recept. Verhit de koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **rest van het sinaasappelsap** en **1tl -rasp**, **1tl sojasaus**, 1el honing en de **helft van de kruidenmix** toe. Laat de **sous** op medium tot laag vuur in ca. 3min inkoken.



3. Dressing maken

Hak ondertussen de **helft van de hazelnoten** grof, leg ze in een kleine ovenschaal en rooster in 6-10min goudbruin in de oven. Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit. Klop een **dressing** van de **helft van het sap**, 1½el grove mosterd, ½el honing, 2el olijfolie, 1el lichte azijn en een flinke snuf zout.



6. Afmaken en serveren

Meng de **aardappels**, **witlof**, **rucola**, **dragon** en **bloedsinaasappels** met de **dressing**. Snijd het **vlees** schuin in plakken, meng met de **sous** en breng op smaak met zout en peper. Verdeel het **vlees** over borden en besprenkel met evt. **overgebleven sous**. Serveer met de **aardappelsalade** en bestrooi met de **hazelnoten**.