



Geglaceerde eendenborst met knolselderij

op gnocchi met basilicumpesto



30-40min



2 personen

Luxe eendenborst is perfect voor een feestelijke gelegenheid. Maar dit malse, smaakvolle vlees maakt ook gewone doordeweekse avonden tot een bijzondere belevenis. 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 kleine 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
- olijfolie

Kookgerei

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

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

Kooktip

Heb je een vleesthermometer in huis? De perfecte binnentemperatuur van de eend is 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 1337kcal, vet 73.4g, koolhydraten 98.9g, eiwit 60.7g



1. Knolselderij snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Leg de **hazelnoten** op een bakplaat en rooster in 3-5min goudbruin terwijl de oven opwarmt. Haal ze uit de oven en laat ze af koelen. Snijd ondertussen de **knolselderij** in vieren, schil de stukken en snijd in blokjes van 1-2cm.



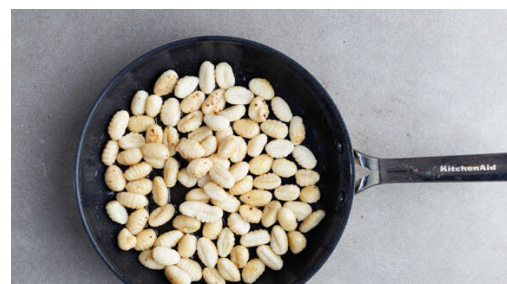
4. Pesto pureren

Halveer de **citroen** en pers **1 helft** uit. Snijd de **kaas** en de **basilicum incl. steeltjes** grof en doe met de **helft van de hazelnoten** in een hoge (maat)beker. Voeg **1 el citroensap**, 2el olijfolie en een flinke snuf zout toe en pureer met een staafmixer tot een gladde **pesto**. Voeg evt. beetje bij beetje wat water toe, tot je de juiste consistentie hebt bereikt.



2. Knolselderij roosteren

Leg nu bakpapier op de bakplaat. Verdeel de **knolselderij** over de bakplaat en wrijf in met 2el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Bak 25-28min in de oven, tot de **knolselderij** gaar en goudbruin is.



5. Gnocchi bakken

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



3. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog en snijd de huidzijde meerdere keren kruislings in. Leg het **vlees met de huidzijde** naar onderen in een grote, koude koekenpan en braad het 10-12min op medium tot laag vuur, tot het vet is vrijgekomen en de huid goudbruin en krokant is. **Tip:** zet het vuur niet hoger, anders komt het vet niet volledig vrij.



6. Vlees glaceren

Bestrijk de **huidzijde** van het **vlees** gelijkmatig met de **uienmarmelade** en snijd dan het **vlees** tegen de draad in plakken. Meng de **gnocchi** met de **pesto** en verdeel over de borden. Leg de **knolselderij** en het **vlees** erbovenop en bestrooi met de **rest van de hazelnoten**.