

TAMME EENDENBORSTFILET



Ingrediënten

600 gram eendenborstfilet

20 gram boter

zout

peper

kruiden naar wens

150 ml slagroom



4 personen



15 minuten bereidingstijd



serveertip: gebakken
champignons en
aardappelgratie

Bereidingswijze

1. Ontdoe de eendenborst van het vel.
2. Snijd dit in kleine stukjes en bak dit uit in een koekenpan met een dikke bodem.
3. Neem de blokjes uit de pan en bewaar deze.
4. Voeg de boter toe aan de pan en verwarm dit.
5. Bak hierin de eendenborst gedurende 2-4 minuten per kant, afhankelijk van de dikte.
6. Bestrooi de eendenborst met zout en peper.
7. Neem de eend uit de pan en serveer dit op verwarmde borden.
8. Maak saus door het bakvet te blussen met de room.
9. Kook de saus even in en voeg de spekblokjes weer toe.