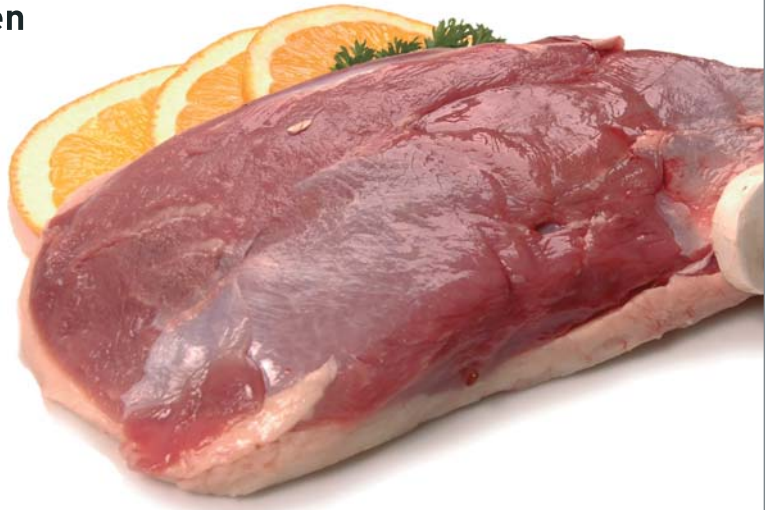




Tamme eendenborstfilet met bramensaus

Ingrediënten voor 4 personen

4 tamme eendenborstfilet
½ tl zout
½ tl peper
1 dl kippenbouillon
½ glas rode wijn
1 el bramenjam
Eventueel verse
of diepvries bramen



Bereidingswijze:

Snijd op de vetkant van de eendenborstfilets een ruitpatroon in het vet.

Zet een voorverwarmde koekenpan op een hoog vuur en laat deze goed heet worden.

Leg de filets op de vetkant in de pan en bak ze even stevig aan, je ziet hierbij het vet uit de filets komen.

Draai na ongeveer 1 minuut het vuur op halve stand en bak de filets nog 3 minuten door.

Draai de filets om en laat de andere kant ook 3 minuten bakken.

Draai de filets terug naar de vetkant en braad ze nog 4 minuten door.

Peper en zout de filets om en om, wikkel ze in aluminiumfolie en laat ze 5 minuten rusten.

Blus het braadvocht af met de rode wijn en de kippenbouillon.

Voeg er de bramenjam aan toe en kook deze tot de helft in.