



## Tamme eend à l'orange

### Ingrediënten voor 4 personen

1 tamme eend (ca. 2 kilo)  
Zout  
Peper uit de molen  
1 sinaasappel  
1 takje thijm  
3 verse salieblaadjes  
50 gram boter  
1 EL suiker  
200ml verse  
sinaasappelsap



### Bereidingswijze:

De eend wassen, droog deppen en van binnen en buiten met zout en peper inwrijven. Snij de sinaasappel in schijfjes. Vul de eend met de schijfjes sinaasappel en de kruiden. De opening van de eend met houten prikkertjes dichtsteken.

De oven voorverwarmen op 220°C (heteluchtoven 190°C, gasoven stand 4). Vet een braadslee in met 20 gram boter en bestrooi met de suiker. Laat de suiker voor 3-4 minuten in de oven karameliseren.

De eend met de borst naar beneden in de braadslee leggen. Plaats de braadslee onderin de oven en braad de eend in ca. 90 minuten gaar. Dek de eend de eerste 10 minuten van de braadtijd af met aluminiumfolie. Keer de eend dan om en overgiet met het sinaasappelsap. Laat de eend onafgedekt verder braden, overgiet regelmatig met het braadvocht.

Neem na 90 minuten de eend uit de oven en dek af met aluminiumfolie. Laat de eend op een warme plaats rusten. Laat de saus in de braadslee inkoken tot een siroopachtige saus. Voeg daarna de rest van de koude boter in kleine stukjes toe aan de saus onder krachtig roeren. De saus op smaak brengen met peper. Portioneer de eend en serveer samen met de saus.