

Eendenborstfilet gerookt en gebraden



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: wild

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Eendenborstfilet
zout en peper
braadboter

Materiaal:

Rookpan
houtmot
braadslede
Oven op 160 graden

Bereiding

Eendenborstfilet droogdeppen, kruiden en de velzijde insnijden maar niet tot op het vlees.

Rookpan verwarmen met houtmot.

De filet met de velzijde omlaag in de rookpan leggen.

Een vijftiental minuten onder deksel op een zacht vuurtje roken.

Oven verwarmen op 160 graden.

De gerookte eendenfilet in een braadslede in de oven plaatsen voor 10 minuten.

Uit de oven halen en even tot rust laten komen zodat de sapstroom in het vlees stopt en je minder "bloeding" krijgt bij het aansnijden.

Denk er aan, eendenborstfilet (magret de canard) moet rosé zijn en niet doorbakken.

Notities

Eendenborstfilet of 'Magret de canard' zoals het in restaurants ook genoemd wordt is een stuk vlees dat zich heel goed leent voor roken en bakken (braden).

Foto's

