

RECEPT MET
INGREDIËNTEN
UIT ONZE
WINKELS

WILDE EENDENFILET MET EEKHOORNTJESBROOD

4 PERSONEN

BEREIDING: 55MIN

INGREDIËNTEN

- 4 ENKELE EENDEN FILETS
- EEKHOORNTJESBROOD (400G)
- 1 UI
- 3 TEENTJES KNOFLOOK
- ARACHIDEOLIE
- RODE WIJN
- 200ML GEVOGELTEFOND
- SNUIFJE CAYENNEPEPER
- KOFFIELEPEL ROZE PEPER
- EETLEPEL VEENBESSEN
- ZOUT

- 1** Pel en snipper de ui en de teentjes knoflook
- 2** Maak het eekhoorntjesbrood schoon en snijd in plakjes
- 3** Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie en leg het eekhoorntjesbrood, de ui en de knoflook erin. Voeg na 7 minuten de rode wijn toe en laat een 10 tal minuten inkoken.
- 4** Neem een steelpan en verhit 1 eetlepel Zonnebloemolie en bak de filets aan elke kant 3-4 minuten. Blus af met gevogeltefond. Kruid af met gemalen cayennepeper, de roze peperkorrels, zout en een eetlepel veenbessen. Laat nog 5 minuten verder bakken. De saus kan je eventueel binden naar voorkeur.
- 5** Trancheer de filets en serveer met het eekhoorntjesbrood en de ingekookte saus.

Eventuele side dishes: Gekookte rijst, kroketjes, pomme duchesse, Veenbessen compot

Smakelijk!

**HET
SEI
ZOEN**

ALLES WAT NU
LEKKER IS