

Wilde eend met druiven

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

Bereidingswijze

Vraag de poelier de eenden te halveren. Bestrooi deze met wildkruiden en omwikkel de eenden met het spek. Leg de eenden op een rooster boven een ovenschaal of braadslede in een voorverwarmde oven (180°C), gedurende ± 40 minuten. Keer de eenden regelmatig en bedruip ze met het braadvocht. Verhit de olie in een pan en fruit hierin de gehakte ui met de kleingesneden knoflook. Voeg de druiven toe en flambeer met de cognac (zorg ervoor dat de afzuigkap uit is!). Voeg eventueel een scheutje water toe en maak de saus op smaak af met zout en peper.

Tip: Vervang cognac door "flambeerrum".

Serveertip: Wilde eend met druiven, stoofpeertjes, prei en gekookte aardappelen.

Ingrediënten

1-2 wilde eenden
250 g gepelde
ontpitte witte druiven
200 g katenspek in lange repen
1 ui
1 teentje knoflook
1 1/2 dl cognac
2 el olie
wildkruiden
zout en peper