

Wilde eendenfilet met goudrenetsaus

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

Bereidingswijze

Verwarm 25 g boter in een pan en fruit hierin de gehakte ui. Voeg de verkleinde goudrenetten, 2. dl sap, de tijm en de honing toe en verwarm dit gedurende ± 10 minuten. Verwarm de overige boter in een andere pan en bak hierin de eendenfilets bruin, gedurende ± 4 minuten aan iedere kant. Neem de eendenfilets uit de pan en leg ze in de goudrenetsaus. Blus de bakboter met het overige sap en kook dit in gedurende ± 5 minuten. Schenk dit vervolgens bij de goudrenetsaus en maak het geheel op smaak af met zout en peper.

Tip: Voeg 1 tl suiker toe. Wanneer men op het vlees drukt na de bereiding, moet dit stevig en veerkrachtig aanvoelen. Bij het prikken met een vleesvork duidt helder vleessap op "gaar" vlees. Roze vleessap is "niet gaar of rosé" vlees.

Serveertip: Wilde eendenfilets met goudrenetsaus, rode kool en gekookte aardappelen.

Ingrediënten

4 wilde eendenfilets
2 goudrenetten
1/2 l appelsap
1 ui
2 el citroensap
1/2 tl tijm
1 el honing
60 g boter paprikapoeder
zout en peper