

Wilde eendenfilets met kersensaus

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

Bereidingswijze

Bestrooi de eendenfilets met zout en peper. Verwarm 35 g boter in een pan en schroei hierin de filets aan beide zijden dicht. Neem de filets uit de pan en houd ze b.v. warm in aluminiumfolie. Neem de pan van het vuur en voeg de overige boter toe. Verwarm de kersen met 2 dl sap in een andere pan. Meng het aardappelmeel aan met de Marasquin en bind hiermee het kersensap. Verwarm de boter opnieuw en bak hierin de eendenfilets aan beide zijden bruin (reken ± 4 minuten aan iedere kant). Neem de filets uit de pan en serveer ze op verwarmde borden. Voeg het overige kersensap toe aan de bakboter en serveer de kersensaus er apart bij.

Tip: Voeg de kersensaus toe aan de bakboter en roer de aanbaksels los.

Serveertip: Eendenfilets met kersensaus, spruitjes en gekookte aardappelen.

Ingrediënten

4 wilde eendenfilets
1 pot kersen op sap
50 g boter of margarine
1 1/2 el aardappelmeel
1 1/2 el Marasquin of kersenlikeur
zout en peper