

Wilde eend met pit

RECEPT VOOR 2 PERSONEN

Bereidingswijze

Bak het kleingesneden spek uit in een ovenschaal en voeg de olie toe. Bestrooi de eend met zout en peper en schep de groene peperkorrels in de buikholte. Leg de eend in de ovenschaal. Voeg de kleingesneden Spaanse peper, de gehakte uien, de wortel in blokjes, de bouquet garni, de wijn, de paprika in reepjes toe en plaats de schaal in een voorverwarmde oven (200°C), gedurende ± 60 minuten. Keer de eend regelmatig en bedruip met het braadvocht. Voeg de olijven in plakjes toe en verwarm het geheel nog ± 15 minuten.

Tip: Voeg 1 groene en 1 gele paprika toe en vervang olijven door Amsterdamse uien. Vraag de poelier of hij de eend in vieren wil snijden.

Serveertip: Wilde eend met pit, tomatensalade en gekookte spaghetti.

Ingrediënten

1 wilde eend
1 el groene peperkorrels
1 Spaanse peper
100 g mager rookspek
2 uien
1 winterwortel
bouquet garni (peterselie
selderie
takje tijm
laurierblaadje)
2 dl rode wijn
1 rode paprika
12 olijven
allesbinder
5 el olijfolie
zout en peper