

Wilde eend uit de oven

RECEPT VOOR 2 PERSONEN

Bereidingswijze

Bestrooi de binnen- en de buitenkant van de eend met wildkruiden. Leg de eend op een rooster boven een braadslede of ovenschaal met het water middenin een voorverwarmde oven (225°C), gedurende ± 10 minuten. Bestrijk de eend met de olie en zet de oven dan op 180°C, gedurende ± 80 minuten. Bedruip de eend regelmatig met het braadvocht. Als er helder vleessap uit de eend komt, is deze gaar.

Tip: Prik gaatjes in de eend met een scherpe vleespen of houten satéprikker om het ev. aanwezig vet eerder te verwijderen. Bestrijk de buitenkant de laatste 15 minuten met een mengsel van 3 el honing en 1 el sojasaus voor een knapperige korstje.

Serveertip: Gebraden wilde eend met worteltjes, doperwten en krieltjes.

Ingrediënten

- 1 wilde eend
- 1 dl water of bouillon
- 2 el olie en wildkruiden