Mmmmh!

Eendenborst op lage temperatuur, porto-steranijssaus, zoeteaardappelp

Ingrediënten

4 eendenborstfilets
2-4 kl kruidenmengeling ‘Route de la Soie ’
Fleur de Sel
4 steranijsvruchten
2 vanillestokje
70 cl porto
2 el sojasaus
Zwarte peper van de molen
Zout
400 g zoete aardappelen
200 g aardappelen Bintje
20 g verse gember
20 cl volle room
Olijfolie
600 g shiitakes
2 teentje look

Mensen: 10

Kooktijd 60 min.

Bereidingstijd 30 min.

Instructions

Voor de eendenborst:

Snijd kruiselings in het vel van de eend. Wrijf het vlees in het de fleur de sel en de kruiden.

Bak de eendenborstfilets 1 minuut aan elke kant in een zeer hete pan, leg de filets in een ovenschaal en laat in de oven nog 45 min voort garen op 80°C.

Voor de saus:

Verhit de porto met vanillestokjes en twee steranijsvruchten. Laat 1/3 inkoken, voeg de sojasaus toe en dik de saus in met xanthaangom.

Voor de zoeteaardappelpuree:

Schil de aardappelen en de zoete aardappelen, snijd ze in grove stukken en was ze. Kook ze 20 min in gezouten kokend water.

Schil en rasp de gember.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d’acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

Giet de aardappelen en zoete aardappelen af als ze gaar zijn (prik erin met een mes om te controleren). Doe ze terug in de pan, voeg de room toe en plet met een pureestamper. Breng op smaak met peper en zout. Houd warm aan de kant.

Voor de gebakken shiitake:

Snijd de voetjes van de shiitake, hak fijn en bak op hoog vuur in een pan met een geplet teentje look. De paddenstoelen mogen licht karamelliseren. Breng op smaak met peper en zout.

Voor de afwerking:

Trek een mooie, dikke streep saus over het bord en plaats de gesneden eendenborstfilet erop, leg de shiitakes erbij en besprenkel met wat fleur de sel.