

Hoofdgerecht

Pittige eendenborst

Door [Marc Fosh](#)

Totale tijd:

35 minuten

Porties:

4

Ingrediënten

Hoofdingrediënten

- 4 stuks eendenborst
- 250g verse kersen
- 2 tl. verse gember, gesneden
- 100ml kippenbouillon
- Zout en peper

Ingrediënten voor het glazuur

- 1 tl. kardemompeulen
- 1 tl. gemalen kruidnagel
- 1/2 tl. gemalen anijs
- 150ml ahornsiroop (maple syrup)
- 100ml water

Puree

- 200g kikkererwten uit een blik
- 1 vers gekookte rode biet
- Sap uit een 1/2 citroen
- 1 teentje knoflook, gesneden
- 75ml olijfolie
- 1 tl. sesamzaden
- Zout en peper

Methode

Vorbereitung:

0

Bereiding:

0

Porties:

4

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 3

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Neem alle kruiden en meng alles met de kleine hakmolen van de Braun Multiquick 7 staafmixer. Rooster de gemalen kruiden daarna op een heel laag vuur in een anti-aanbakpan.
3. Voeg daarna de ahornsiroop toe samen met water en breng aan de kook tot een mooie glanzende saus.
4. Verwarm een anti-aanbakpan op een hoog vuur en voeg de eendenborsten toe. Bak de eend tot een mooi goudbruine kleur. Gebruik een lepel om de saus te bestrijken over de eendenborsten. Plaats het daarna in de oven gedurende ongeveer 5 minuten. Haal het daarna uit de oven en plaats er aluminium folie over zodat het kan rusten.
5. Ontpit de kersen en verwarm ze in de pan die gebruikt is voor de jus.
6. Voeg daarna de gesneden gember toe met de kippenbouillon. Roer voorzichtig door met een houten lepel.
7. Voeg alle ingrediënten toe in het Braun Multiquick 7 foodprocessor accessoire en meng tot een gladde puree. Doe de kersensaus over de eendenborst en serveer.
8. Puree van kikkererwten en rode bieten. Voeg alle ingrediënten toe in het Braun Multiquick 7 foodprocessor accessoire en meng tot een gladde puree.
9. Doe de kersensaus over de eendenborst en serveer.

De kikkererwten en rode bietenpuree is ook een geweldige dipsaus. Serveer met wortelen en selder; lekker en gezond!

Dit gerecht werd gemaakt met de Braun Multiquick 7 staafmixer, de compacte food processor accessoire en kleine hakmolen.