

EENDENBORST MET PUREE EN VEENBESSENCOMPOTE

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Eendenborsten
1	pot	Veenbessencompote
800	gr	Aardappelen type bintje
		Boter
		Melk
		Peper, zout en nootmuskaat

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Schil 800 gr aardappels type bintje en snijd in gelijke stukken.

Kook ze gaar in licht gezouten water in ong 20 minuten.

Giet af, laat even drogen en maak er dan een lekkere puree van met wat boter, melk en kruiden.

Verwarm de oven voor op 200 gr C

Maak met behulp van een scherp mes kruislingse inkepingen in het vet van 4 eendenborsten.

Snij enkel in het vet niet in het vlees. Kruid met peper en zout.

Verwarm een pan op het vuur en laat de eend op de velkant gedurende ong 5 minuten kleuren.

Draai ze om en laat nog ong 3 minuten dichtschroeien.

Zet dan de pan in de oven voor ong 10 à 15 minuten in de oven naargelang de gewenste cuisson.

Eend mag nog wat rosé zijn.

Verwarm ondertussen 1 pot veenbessencompote.

Snijd de eendenborsten in schijven en serveer alles warm.

Zelf veenbessencompote maken?

Neem 340 gram veenbessen (1 zakje) doe er 200 gram suiker en 2 dl water bij

breng aan de kook en laat ong 10 minuten sudderen tot alle bessen opengebarsten zijn.

Klaar.

Smakelijk eten.

=====