



Eendenborst

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Eendenborst

1 kg aardappelen, La Ratte

4 knoflooktenen

¼ bosje peterselie

2 el olijfolie

zout

Overruimte tot 200 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

De aardappelen wassen en in de lengte halveren. De knoflooktenen pletten. De peterselie fijn hakken. Alle ingrediënten goed met elkaar mengen. De aardappelen met het snijvlak naar beneden op een bakplaat leggen. De plaat op niveau 1 in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the food in

Hete lucht & Stoom 200 °C gedurende 15 Mins

4 eendenborsten

zout

peper

De huid van de eendenborst kruiselings insnijden. De eendenborst met zout en peper kruiden en op een rooster leggen. Het rooster op niveau 2 bij de aardappelen in de gaarruimte plaatsen.

Put the tray in

Hete lucht & Stoom 200 °C gedurende 15 Mins

De deur van de bakoven openen en de eendenborst gedurende 10 minuten laten rusten.

morieljes

30 g morieljes, gedroogd

1 el boter

zout

peper





De morieljes in warm water laten inweken tot deze zacht zijn, vervolgens halveren en goed wassen.

De morieljes met een klontje boter in een pan aanbraden, kruiden en samen met de eendenborst serveren.

Tips

Voor het bewaken van de temperatuur kan de kernthermometer in een van de eendenborsten worden gestoken. De eendenborst moet na het rusten een kerntemperatuur van minimaal 60 °C hebben.

Accessoires

Rooster

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

