

- **VOORGERECHT**

ROZIJNENPATE MET TOAST

Vergezeld van uienconfituur en appelgelei en een frisse veldsla

- **HOOFDGERECHT**

EENDENBORST MET APPELTJES EN GARNITUUR

Benodigdheden:

- *Eendenborst*
- *Appelen in halve maantjes gesneden*
- *Frambozenazijn of balsamicoazijn*
- *Kippenbouillon*
- *Honing*
- *Verse tijm*
- *Boter*
- *peper en zout*
- *Voor de garnituur: veenbessenconfituur*
- *Witlof*
- *Oesterzwam*
- *Aardappelen en knolselder en 1 ui*

Bereiding

Snij met een mes kruisgewijs in de vetkant van de eendenborsten, kruid met pezo en bak ze op hun vetkanten een hete pan zonder vetstof.

Bak- ze ± 8 min. aan de ene kant en nog eens twee min. aan de andere kant.

Haal ze uit de pan en laat afgedekt enkele minuten rusten..

Giet het overtollige vet weg en doe de appelstukken in de pan en laat even bakken (niet te plat, geen moes)

Blus met de azijn en leng aan met kippenbouillon.

Doe er vervolgens flink wat honing, en verse tijm bijsaus afwerken met stukjes koude (goei) boter.

Witlof stoven.

Oesterzwammen kort en hevig bakken (op het einde wat sjalot en eventueel look en dan pas peper en zout).

Aardappelen samen met knolselder en ui zachtjes stoven en pureren, afsmaken met pezo en kruidnoot.

