

EEN FRANSE KLASSIEKER: CANARD À L'ORANGE (VOOR 4 PERSONEN)

Bonjour!

Deze Franse klassieker mag natuurlijk niet ontbreken: Canard à l'Orange¹. Dit is het recept voor dit heerlijke eendengerecht zoals dat in Franse restaurants op de kaart staat. Hét perfecte voorgerecht is natuurlijk Soupe à l'ail (Franse knoflooksoep).

Voor heerlijke Canard à l'Orange heb je nodig:

- 4 eendenborsten
- 1 el honing of suiker
- 2 el appelciderazijn of wijn
- 2 sinaasappels (1 dl sap en rasp van de schil)
- 1 dl wildfond of kippenbouillon
- 2 el Grand Marnier of Cointreau
- 100 gram boter

Bereiding

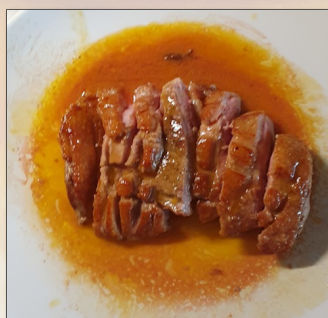
1. Zet de ingrediënten van tevoren klaar zodat die makkelijk binnen handbereik zijn
2. Haal de eendenborsten uit de koelkast en laat die een half uur op kamertemperatuur komen
3. Snij de vetkant van de eendenborsten kruislings in met een scherp mes (snij niet in het vlees)
4. Bestrooi de vetkant met zout en leg de eendenborsten met de vetkant naar beneden in een warme koekenpan. Gebruik geen olie, draai het vuur middelhoog zodat het vet smelt en het vlees een mooi krokant korstje krijgt
5. Kruid de vleeskant met peper en zout, draai na 6 à 8 minuten de eendenborsten om en bak die nog 1 tot 3 minuten. Laat het vlees 5 à 10 minuten rusten in een voorverwarmde oven op ongeveer 60 à 80 graden. Zo worden de vleessappen behouden en over het vlees verdeeld. Maak intussen de saus
6. Blus het vet in de pan af met honing, karamelliseer even en voeg de azijn toe. Laat de aanbaksels in de pan loskoken
7. Voeg het sinaasappelsap, de rasp en de wildfond toe en kook in tot een gladde saus
8. Draai het vuur lager zodat de saus niet meer kookt en roer de boter erdoor totdat de saus gaat binden en een romige textuur krijgt
9. Snij de eend in plakjes van ongeveer 1 cm. en serveer die met de saus (en bijvoorbeeld pommes duchesse² en haricots verts met spek) op voorverwarmde borden

Wijntips

Mommessin Domaine de la Presle Fleurie, France (rood)

Arrogant Frog Chardonnay Viognier, France (wit)³

Cruise Selection Merlot Pays d'Oc, France (rood)



Bon appétit!

-
- 1 Eendenborst met sinaasappelsaus
 - 2 Aardappeltoefjes uit de oven
 - 3 Een soepele en volle wijn van het wijnhuis Les Domaines Paul Mas. Het merk Arrogant Frog is een verwijzing naar de manier waarop buitenlanders de Fransen zien. Een eigenzinnig volk met bijzondere tradities en gebruiken