

Eendenborst met portosaus, gratin dauphinois en een oventomaatje

Ingrediënten

2 eendenborsten
800 g aardappelen
5 dl melk
1 dl room
2 elpl rode porto
2 dl bruine fond
40 g boter
4 tomaten
4 elpl basilicumpesto
0 peper
0 zout
0 muskaatnoot

Bereidingswijze

- Halveer de tomaten en bestrijk ze met zelfgemaakte basilicumpesto
- Gratin dauphinois:
 - * Schil de aardappelen en was deze in zijn geheel.
 - * Snij de aardappelen in plakjes van 2 – 3 mm.
 - * Maak een mengsel van 5 dl melk en 1 dl room.
 - * Vet de ovenschaal in en schik de aardappelen dagpansgewijs. Kruid elke laag met peper, zout en muskaatnoot. Giet vervolgens een deel van de melk en room over de aardappelen.
 - * Herhaal dit tot de aardappelen op zijn. Men moet er wel rekening mee houden dat de gratin +/- 5 lagen heeft.
 - * Zorg ervoor dat na de laatste laag al de aardappelen onder het melk en roommengsel staan.

Eendenborst met portosaus, gratin dauphinois en een oventomaatje

* Zet de gratin 45 minuten in een voorverwarmde oven van 200 Å°C.

* De saus van de gratin zal in de aardappelen indringen en het zetmeel van de aardappelen zal voor een goede binding van de saus zorgen.

- Vervolgens gaan we starten met de bereiding van de eendenborst. Verwijder +/- 1/3 van het vet van de eendenborst.

- Bak de eendenborst. Leg de eendenborst eerst met de vetkant naar beneden. Zo hoeft men geen vetstof te gebruiken bij het bakken. Laat de eendenborst 3 Å 4 minuten aan beide kanten bakken.

- Kruiden met peper en zout

- Zet de eendenborst +/- 6 Å 8 minuten in een voorverwarmde oven van 200Å°C. De duur van de baktijd is afhankelijk van uw eigen smaak.

Eendenborst met portosaus, gratin dauphinois en een oventomaatje

- Zet de tomaten 10 - 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Men kan dus de tomaten samen met de eendenborst in de oven zetten. Wanneer de eendenborst klaar is moet deze toch nog even rusten voordat men deze gaat versnijden.

- Ontvet de pan en laat de bruine fond inkoken. Voeg op het einde de rode porto toe. Smaak af met peper en zout. Werk de saus af met een aantal klontjes boter, dit zorgt voor de binding van de saus.