



SALADE EEND OP KARKAS MET STOOFPEER EN RODE KOOL



WERKWIJZE

1. Schil de stoofpeer en doe deze in een pan met rode wijn, suiker en de specerijen naar smaak
2. Gaar de stoofpeer net onder het kookpunt tot de gewenste garing, 2 à 3 uur
3. Kook de aardappel gaar
4. Doe in een ruime pan een beetje olie en bak de eend rondom bruin aan
5. Voeg de roomboter toe en kleur dit bruin (beurre noisette)
6. Schep nu met een lepel de roomboter over de eend zodat de smaak er over komt
7. Zet de eend op een ovenschaal en gaar het 10 minuten op 180 graden
8. Ondertussen doe je de rode kool in een pan met water en stoof de kool gaar
9. Voeg de specerijen toe naar smaak
10. Snijd de filet van de eend af en verwarm deze nog even in de oven
11. Snijd nu dunne gelijke plakken van de eenden borst voor op de salade
12. Neem wat gemengde salade en doe dit in een salade bord
13. Doe hier de gekookte aardappel op in blokjes
14. Schep de rode kool er op
15. Leg de stoofpeer er bij
16. Eend on top en eet smakelijk

Tip: eventueel een mooie dressing of lak erbij maakt het af

BOODSCHAPPEN

Salade eend op karkas met stoofpeer en rode kool

- 1 hele wilde eend
- Roomboter
- 2 stoofperen Gieser wildeman
- Rode wijn
- Bruine basterdsuiker
- Aardappel
- 200 g gesneden rode kool
- Kaneel
- Jeneverbes
- Kruidnagel
- Laurier blad
- Zout
- Peper
- Gemengde salade