

Ingrediënten voor 4 personen

Ingredienten 4 wilde eendenfilets
? l. blik ananasschijven 4
bananen 2 grapefruits in partjes 1
dl. creme de bananas
sinaasappellikeur 2 el.
aardappelmeel 50 gr. boter of
margarine zout en peper

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Exotische eendenfilet

Eendenfilet met exotische fruit en sinaasappellikeur

Bereidingswijze

Bestrooi de eendenfilets met zout en peper. Verwarm 35 gr. boter in een pan en schroei hierin de filets aan beide zijden dicht. Neem de filets even uit de pan en houd ze warm (bijv. door een bord op een pan te zetten waarin rijst of groente wordt gekookt). Bindt het vruchtensap met aangemengd aardappelmeel en voeg de bananen in schijfjes toe. Voeg de overige boter toe aan de pan en bak hierin de eendenfilets bruin, gedurende ca. 4 minuten aan elke kant. Neem de filets uit de pan en blus de bakboter met een scheutje sinaasappellikeur of een beetje water. Verwarm de inhoud van het blik ananas met de grapefruitpartjes, het citroensap en de creme de bananas.

Serveertips

Lekker met mango/papaya/lycheesalade en gekookte rijst.