

Ingrediënten voor 8 personen

5 gewelde pruimen zonder pit  
1 eetl. droge sherry  
1 pakje gerookte eendenborstfilet  
4 eetl. Cranberrycompote  
6 takjes kervel

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Amuse van eendenborstfilet met sherrypruimen en cranberysau

Een prachtige amuse uit een boek van Meneer Heijn

### Bereidingswijze

Pruimen halveren. Pruimen met snijkant naar boven tegen elkaar leggen en besprenkelen met sherry. Sherry ca. 5 minuten laten intrekken. Vervolgens een vleesplakje om de pruim rollen. Rolletjes in lepelholten leggen. In pan cranberrycompote iets verwarmen en over de rolletjes scheppen. Lepels garneren met takje kervel en serveren op schaal.