

Ingrediënten voor 4 personen

2 pastinaken 500 ml halfvolle
melk 1 takje tijm 2 laurierblaadjes
1 tl truffelolie 100 ml Solo
Crèmefine (room) 2
eendenborstfilets 2 el Solo
Vloeibaar (boter) 1 el Solo boter
0.5 knolselder 10 g gemengde
noten 50 ml wildfond grof zeezout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Soort_gerecht: Feestmaaltijd
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

GEBRADEN EEND, PASTINAAKMOUSSE MET TRUFFEL & FRIETJES VAN KNOLSELDER MET NOTEN

Lekker en slijk, maar erg makkelijk om zelf te bereiden !

Bereidingswijze

-Verhit de friteuse tot 180°. -Schil de pastinaken en snijd ze in blokjes. Breng in een kookpot de melk samen met 500 ml water aan de kook. Voeg tijm en laurier toe en kook de pastinaakblokjes in 10 minuten gaar. Giet af en mix de pastinaak glad met de room en de truffelolie. Kruid bij met peper en zout. -Schil een halve knolselder en snijd hem in plakken van anderhalve centimeter dik. Snijd de plakken daarna in dikke frieten. -Hak de nootjes grof met een scherp mes. Verhit een kleine koekenpan en rooster er de nootjes twee minuten droog in. -Snijd de velkant van de eendenborstfilets een drietal keer in (tot net tegen het vlees). Zo voorkom je dat het vlees gaat krullen' tijdens het bakken. Verhit een braadpan en voeg er twee eetlepels Solo vloeibaar aan toe. -Kruid de eendenborstfilets met peper en zout en bak ze " de velkant eerst " 3 minuten aan elke kant. Neem ze uit de pan en houd ze warm onder aluminiumfolie. -Giet het braadvet weg en kook de braadresten los met de wildfond. -Bind de saus door er met een klopper een eetlepel koude boterl (verdeeld in kleine blokjes) onder te roeren. -Bak de knolselderfrieten in een drietal minuten krokant in de friteuse en laat ze goed uitlekken. Kruid met wat grof zeezout. -Snijd de eendenborstfilets in schijfjes en dresseer ze op een bord. Schik er enkele kolselderfrieten bij, bestrooid met wat van de geroosterde nootjes. Werk het bord af met een eetlepel van de pastinaak-truffelpuree.

