

Ingrediënten voor 2 personen

1 sjalotje $\frac{3}{4}$ eetlepel boter of
margarine 1 dl gevogeltesfond 1 dl
Ruby port 2 eetlepels
gembersiroop zout peper 1
tamme eendenborst met vel 3
plakjes ontbijtspek 1 struikje
witlof $\frac{1}{2}$ theelepel poedersuiker

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Eendensaté met portsiroop

Makkelijk en lekker feestelijk voorgerecht

Hulpmiddelen

Satéstokjes (als je houten gebruikt eerst een tijdje in water leggen)

Bereidingswijze

- Sjalotje pellen en fijnsnipperen. -In pan 1/2 eetlepel boter verhitten, sjalotje ca. 1/2 minuut fruiten. -Fond toevoegen en 3 minuten op hoog vuur inkoken. -Saus zeven. -Port en gembersiroop erdoor roeren en op hoog vuur ca. 5 minuten inkoken. -Op smaak brengen met zout en peper. -Vel van eendenborst verwijderen en eendenborst in 18 blokjes snijden - 6 Eendenblokjes met ontbijtspek omwikkelen. - Aan satéprikker afwisselend blokje eend, blokje eend met spek en blokje eend rijgen. -Grill voorverwarmen op hoogste stand. -Intussen witlof wassen en in lengte in dunne repen snijden. - Saté ca. 10 cm onder grill schuiven en in 7 à 8 minuten rosé grillen. -Intussen siroop aan de kook brengen en vuur uitzetten. -In wok of koekenpan rest van boter verwarmen. -Witlof ca. 1 minuut roerbakken. -Bestrooien met poedersuiker en over twee borden verdelen. Saté op witlof leggen. Siroop druppelsgewijs op saté en bord scheppen.

Serveertips

Tip: U kunt de saté ook bakken in een grillpan