

Canard à l'orange

Eend:

1 eendenborst per 2 personen.

Het vet insnijden: # Oppassen dat je niet in het vlees zelf snijdt. Kruiden met peper en zout.

Antikleefpan heet laten worden, zonder vetstof. Eend eerst op vetkant in de pan leggen, even laten kleuren en omdraaien. Eenmaal de eend langs alle kanten is dichtgeschroeid op een rooster in de oven plaatsen met de vetkant naar boven. Let op: op een rooster zodat de eend niet verder bakt in zijn eigen vet maar rustig kan garen. Dit gedurende 30 à 35 min (afhankelijk van de grootte) op 130°. Nadien even laten rusten en snijden.

Saus:

3 eetlepels suiker laten smelten in sauspan tot stroop. Dit van het vuur halen en blussen met: 1 glas versgeperst fruitsap, half glas sinaasappellikeur (oppassen dat het niet te bitter wordt!), scheutje balsamico en wijnazijn. Dit verder op het vuur laten inkoken met wat kippenbouillon en stukje gember.

Indien nodig indikken met roux, afwerken met een stukje beste boter en eventueel een scheutje room. Als garnituur: sinaasappelzeste, die je eerst wat laat koken in suikerwater.

