



Eendenborstfilet met rode portsaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 eendeborstfilets (groot)
2 eetlepels tijm (gedroogd)
3 eetlepels boter
2 deciliter rode porto
1 eetlepel balsamicoazijn
3 eetlepels groene peperkorrels
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de vetlaag op de velkant van de eendenborstfilets kruislings in tot op het vlees.
- 2.** Kruid met peper, zout en tijm.
- 3.** Verhit 1 eetlepel boter in een pan. Leg beide filets met de velkant naar beneden in de hete. Bak een 5-tal minuten (het vet smelt uit) en draai het vlees om. Laat nog 2 minuutjes dichtschroeien.
- 4.** Haal de filets uit de pan.
- 5.** Laat 3 eetlepels bakvet in de pan. Giet de rest van het bakvet weg. Voeg de port en de azijn bij het bakvet en breng aan de kook. Laat op middelhoog vuur gedurende 2 minuten inkoken. Roer regelmatig.
- 6.** Eendenborstfilets ongeveer 5 minuten aan beide kanten in de saus warmen.
- 7.** Neem de filets uit pan nemen en leg op een plank.
- 8.** Roer de groene peperkorrels door de saus.
- 9.** Neem de pan van het vuur en klop de rest van de boter in kleine stukjes door de saus.



10. Snij de eendenborstfilets in dunne plakjes en verdeel over de borden.

11. Serveer met de saus.