



Eendenborst met verse vijgen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 eendeborstfilets
3 deciliter port
1 handvol basilicumblaadjes (fijnggehakt)
boter (kerrygold)
6 verse vijgen (gehalveerd)
100 ml rode wijn (languedoc terre eulalie)
400 ml kippenbouillon (of runderbouillon, Bon Fond bio)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Maak enkele inkervingen in het vel van de eendenborstfilets. Besprenkel ze aan beide kanten met port. Kruid met peper en zout. Druk er aan beide kanten basilicum in en laat 30 minuten op kamertemperatuur rusten.
- 2.** Breng de rest van de port aan de kook. Laat inkoken tot er 3 eetlepels overblijven.
- 3.** Verhit de boter in een pan en bak de vijgen gedurende 2 minuten tot ze zacht zijn. Schep ze in een schaal en houd ze warm.
- 4.** Smelt een klontje boter in de pan van de vijgen en bak de eendenborstfilet met de velkant naar beneden goudbruin. Draai om en bak de andere zijde tot ook deze bruin ziet. Laat nog +_10 min. zachtjes garen. Het vlees moet zacht aanvoelen. Verpak in aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten.
- 5.** Blus de pan met de rode wijn. Breng op hoog vuur aan de kook en laat inkoken tot er 2 eetlepels overblijven. Giet de bouillon erbij en laat inkoken. Schep de ingekookte port en de vijgen erbij.
- 6.** Snij de eendenborst in plakjes en schik op borden. Schep de saus erover. Serveer onmiddellijk.