

**Plat**

**Eend met Pecorinoflan, doperwt en aceto balsamico-jus**

**Door**

**Peter en Thierry op 26/09/2022**

**Foto**



**Nodig**

2 eendenborstfilets

3 eendenbouten

5 dl gevogeltefond

2dl port

2 dl rode wijn

500 g bouquet

50 g boter

25 g Limburgse appelstroop

2 dl aceto balsamico

100 g wortel

100 g rettich

**Voor de zelf van doperwt**

200g diepvries tuinerwten

½ dl gevogeltebouillon

½ dl room

50 g boter

**Voor de flan van Pecorino**

30 g extra Virgin olijfolie

45 g bloem

2,25 dl melk

1.5 del gevogeltebouillon

200 g Pecorinorasp

3 eieren

**Voor de garnering**

4 groen asperges

2 st miniwitlof

100g doperwt

4 blaadjes roodlof

## **Bijgeschreven bereiding**

Vorbereiding filet.

Marinade: acaciahonig, Provençaalse kruiden, zout, espelette, kaneel, roze pepers, komijn, soja, sjalot gehakt en citroensap.

Voor het bakken de filets insmeren met marinade.

## **Bereiding**

Bak de eendenbouten aan en blus af met wijn en port.

Voeg fond en bouquet toe en gaar op laag vuur

Zeef het vocht en laat reduceren.

Pluk het vlees van de bouten en maak smeug met het vocht, boter en stroop.

Snijd dunne plakken van de wortel en de rettich en blancheer kort.

Kook de aceto in tot 1 dl, voeg het ingekookte vocht toe en reduceer tot een mooie jus.

Maak de eendenborsten schoon en snijd de velkant kruiselings in.

Bak de borsten op de velkant.

Breng op smaak met p/z een gaar verder in de oven.

Blancheer voor de zalf de tuinerwten en p/z.

Maak voor de flan een béchamel van olie, bloem, melk en bouillon.

Voeg de Pecorino toe en vervolgens de eieren en p/z.

Vul de massa af in siliconenvormen en gaar 30 min in oven van 120° C.

Blancheer de asperges en het witlof.

Halveer de witlof en gril.

Dop de geblancheerde doperwten.

Dresseer op bord en gebruik het roodlof rauw als garnituur.