

Entree

Gerookte eendenborst met sinaasappelsalade

Door

Gilbert en Leo op 13/09/2021

Foto



Ingrediënten (16 personen)

- 800 g gerookte eendenborst, in plakjes
- 8 sinaasappels (4 voor sap en 4 voor partjes)
- 200 g sla herfstmengeling gewassen
- 100 g rucola gewassen
- 200 g pijnboompitten
- 1/2 meloen cavaillon in blokjes
- 300 g kaas Passendale fruitig(in sneetjes snijden)
- 8 el honing
- 4 el Grand Marnier
- 12 el olijfolie extra vierge
- peper en zout
- gember geraspt

Bereiding

Pers het sap van 4 sinaasappelen.

Schil de andere sinaasappels tot op het vruchtvlees en snij de partjes eruit.

Doe het sinaasappelsap in een steelpannetje, samen met de honing en Grand Marnier.

Warm op tot de honing is opgelost.

Roer er de extra vierge olijfolie door en kruid met peper / zout en geraspte gember.

Rooster de pijnboompitten.

Verdeel de herfst sla en rucola, over de borden.

Lepel er de dressing over.

Schik de plakjes gerookte eendenborst, sinaasappelpartjes, cavaillon blokjes en de gesneden kaas erbovenop.

Overstrooi met de pijnboompitten en serveer.

Eendenborst pekelen en roken

Pekelen

Ingrediënten

- 2l water
- 3 scheppen colorozout
- 1 eetlepel zwarte peperkorrels
- 1 eetlepel kruidnagel
- 5 blaadjes laurier
- 1 eetlepel jeneverbessen
- 1,5L ijskoud

Bereiding:

Breng 0.5 liter water aan de kook in een roestvrij stalen pan, los het Zee Zout hier al roerende in op, en voeg de Zwarte Peper Korrels, Kruidnagel en Laurier toe;

Laat rustig afkoelen zodat de smaak van de specerijen maximaal in de pekel kan trekken;

Giet de afgekoelde pekel in de pan of plastic bak waarin je het vlees gaat pekelen, en voeg 1.5 liter (ijs)koud water toe.

Leg het te pekelen vlees in de pekel voor +/-8h.

Roken in 4 stappen met de rookset van Demeyere:

Gelieve eerst de pan voor te verwarmen op een hoge instelling.

Na enkele minuten, neem een vork en laat een paar druppeltjes water vallen in de pan.

Wanneer de druppeltjes neervallen en onmiddellijk bolletjes vormen die rondspringen in de pan is de juiste

temperatuur bereikt.

Verminder op dat ogenblik de intensiteit van het fornuis met +/- 50% en strooi drie soeplepels houtschilfers in de pan

Plaats de stoomrooster in de pan.

Hierop kunnen de gerechten gerookt worden

Verminder ook nogmaals de intensiteit van het fornuis tot +/- de laagste stand

Plaats tot slot het deksel op de pan

Laat +/-15min roken (rook komt zijdelings uit het deksel)