

## Recept

# Eendenborst in Limoncello



<u>Benodigd (4 personen)</u>	<u>Bereidingswijze</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 eenden filets à 180 gram</li><li>• 3 grote citroenen</li><li>• 250 ml Limoncello</li><li>• 40 g boter</li><li>• 2 el olijfolie</li><li>• Rucola, voor de garnering</li><li>• Peper</li><li>• Zout</li></ul>	<p>Dep de filets droog met keukenpapier, kerf hun vel in een ruitjespatroon met een klein, scherp mes en leg ze in een kom. Verwijder van 2 citroenen de schil heel dun, doe de schillen in de kom en pers het sap erboven uit. Schenk de Limoncello erbij en laat het geheel minimaal 30 minuten in de koelkast marinieren. Verwarm de oven voor op 240°C. Neem de filets uit de marinade en dep ze droog. Bewaar de marinade. Bestrooi het vlees royaal met zeezout en versgemalen peper. Snijd de derde citroen in plakjes.</p> <p>Smelt de boter op middelhoog vuur in een ovenvaste koekenpan waar de filets naast elkaar in passen. Doe vervolgens de olie in de pan en bak de filets ± 4 minuten bruin met de velkant naar onderen. Draai ze om en bak de andere kant nog ± 2 minuten tot die bruin is en het vlees zacht aanvoelt wanneer u er op drukt. Schenk de achtergehouden marinade erbij. Draai de filets om zodat ze aan weerskanten met saus zijn bedekt. Leg de plakjes citroen erop en zet de pan ± 4 minuten in de oven.</p> <p>Leg de filets op een snijplank en snijd ze in dikke plakken. Leg op elk bord een eendenborst, sprenkel de saus erover en serveer met een salade van rucola.</p> <p><i>Eet smakelijk!</i></p>

### Extra informatie:

\*\* Stamt af van de wilde eend \*\*

\*\* Perfecte verhouding tussen vlees en vetlaagje \*\*

\*\* "Canettes" staan bekend om hun heerlijke smaak \*\*