

CHATEAU HAUTERIVE CAHORS MALBEC

## EENDENBORSTFILET



### INGREDIENTEN

- 2 eendenborstfilets
- 2 gesnipperde sjalotjes
- 1 teen knoflook
- 250 gram bospaddenstoelen
- 20 gram rozemarijn,
- 1 takje verse tijm
- 1 dl fine ruby port
- 2 el uiencompote

### BEREIDING

Sjalotjes snipperen, dan samen met de knoflook fruiten in de pan. Voeg de paddenstoelen toe samen met de (fijngesneden) tijm en rozemarijn. Na een paar minuten afblussen met de helft van de port. Haal daarna meteen de pan van het vuur. Bak ondertussen de eendenborstfilets in weinig olie, vettige kant eerst. Net zo lang tot de filet een mooi krokant korstje krijgt. Het lekkerste is een rosé gebakken eend! (12-18 min). Haal ze dan uit de pan en laat ze rusten. Blus ondertussen het bakvet met de andere helft van de port en voeg de uien compote toe. Voeg ten slotte het bospaddenstoelen mengsel toe en laat het geheel vervolgens nog even inkoken. Serveer met aardappelpuree & roerbakgroenten.