

EENDENBORST MET PERZIK



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 35 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 1 sinaasappel - 1/2 citroen - 75 ml sinaasappellikeur - (Cointreau, Grand Marnier) - 500 g aardappels (krieltjes of Ratte) - 1 flespompoen (ca. 900 g) - in dobbelstenen gesneden - 2 eendenborsten - 4 gehalveerde perziken - 2 tl. meel - 1 tl. kristalsuiker

1. Maak de bouillon: Schaaf met een rasp de schil van de sinaasappel en van de halve citroen en doe de geraspte schil in de metalen kom. Pers de citrusvruchten boven de kom uit om het sap aan het raspsel toe te voegen. Voeg de sinaasappellikeur toe en water tot aan het pictogram STOMEN, om 500 ml vloeistof te hebben.

2. Plaats de stoommand in de kom. Doe hierin de aardappels en de flespompoen. Leg de eendenborst en de perziken in de XXL stoompan en zet de deksel erop.

3. Start het programma STOMEN 35 minuten. De bereidingstijd van de eendenborsten kan variëren afhankelijk van hun grootte. Verleng indien nodig de bereidingstijd.

4. Neem aan het eind van het programma beide stoomschalen van het apparaat en dek ze af, om het vlees en de groenten warm te houden.

5. Maak de saus met de bouillon. Voeg het meel en de suiker toe. Zet de deksel op het apparaat en verwijder de dop. Start het programma EXPERT, 10 minuten/snelheid 4/110 °C.

6. Schenk de saus over de eendenborst schenken en serveer warm.

Tip van de chef :

Voor mooi bruin gekleurde eendenborst bakt u ze heel even aan in de koekenpan, voordat u ze gaat stomen.

Pas de bereidingstijd dan aan. Wilt u een gladdere saus dan kunt u deze voor het opdienen eerst zeven.

Cook Expert ■