

ingrediënten (voor 4 personen)

- een jonge eend van ongeveer 2 kg.
- peper en zout

Voor de saus.

- 3 dl bouillon van de gebraden eend
- 45 gram suiker
- 3 sinaasappels
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel maizena
- zout

Voor de garnering

- 2 of 3 zoete sinaasappels
- waterkers

Bereiding

Zet de eend in de braadslee, bestrooi ze met peper en zout en laat ze 1 uur garen in de oven op een temperatuur van ongeveer 200 graden. (heet) Na 45 minuten kan de temperatuur wat getemperd worden. Prik op de helft van de braad tijd in de huid om het overtollige vet te verwijderen. Het afval na het braden kan voor de bouillon worden gebruikt of maak bouillon van kippenbouillon blokjes en water. Schil de sinaasappels heel dun. De witte velletjes er goed afhalen. Snijd de schillen in dunne reepjes en kook ze zachtjes in de bouillon in een gesloten pan ca 30 min. Voeg suiker toe, het sap van de geschilde sinaasappels, het citroensap en de maizena, en kook hiervan een glad sausje. Zout naar smaak toevoegen.

Serveren.

Leg de eend op een schotel met sinaasappel schijven en waterkers. De saus komt er apart bij. Heerlijk met spruitjes en gebakken aardappeltjes.