



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 perssinaasappels
- 200 milliliter wildfond (pot 380 ml)
- 2 eendenborsten (ongeveer 200 gram)
- 30 ml cognac

Bereiding

Boen de aardappelen schoon. Schaaf met een dunschiller de oranje schil van de sinaasappel en snijd de schil in reepjes. Pers de vrucht uit. Snijd van de andere sinaasappel 4 mooie plakjes en pers de rest van de vrucht uit. Doe de reepjes en het sap samen met de fond in een steelpan en breng aan de kook. Laat in ca. 10 minuten tot 1/4 inkoken. Snijd met een schep mes de vetkant van de eendenborstfilet kruislings in zodat een ruitpatroon ontstaat. Bestrooi de eendenborstfilet met peper. Verhit vervolgens een koekenpan en bak de eendenborstfilets met de vet kant naar beneden 5 minuten op laag vuur zonder te keren. Giet het gesmolten vet af en bak nog 2 minuten op dezelfde kant op middelhoog vuur. Keer om en bak nog 4 minuten. Neem het vlees uit de pan en laat 5 minuten op een warm bord onder een deksel rusten.

Schenk de cognac in de koekenpan en roer de aanbaksels los. Voeg de sinaasappelschijfjes toe en bak 3-4 minuten tot ze goudbruin kleuren. Schenk de sinaasappelsaus uit de steelpan erbij en laat nog even verder inkoken tot een stroperige saus ontstaat. Snijd ondertussen de eendenborstfilets in dunne plakjes en leg op een schaal. Schenk de saus erover en leg de schijfjes sinaasappel erbij.

Bron: Allerhande 125