



Bron: Allerhande

Ingrediënten: (4 personen)

- 2 sinaasappels
- 75 ml honing
- 125 ml balsamico azijn
- 2 eendenborst filets (op kamertemperatuur)
- 3 eetlepel sesamolie
- 1 teen knoflook
- 3 eetlepels sesamzaadjes
- 600 gram gesneden rode kool
- 1 bakje koriander (alleen de blaadjes)
- 1 ovenschaal

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Boen de sinaasappel schoon en rasp de oranje schil. Pers daarna de sinaasappels uit tot je 120 ml. sap hebt. Doe de rasp en sap van de sinaasappel en de honing en de balsamico azijn in een steelpan en breng op middelhoog vuur aan de kook en laat in 10 minuten inkoken tot een vloeibare stroop. Roer af en toe wel om. Neem dan van het vuur en zeef de stroop. Snijd ondertussen de velkant van de eendenborst kruislings in, zo danig dat er een ruitjespatroon ontstaat. Bestrijk de eendenborst met peper en bestrijk de vleeskant met wat sesamolie. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de eendenborst 5 minuten op de velkant. Draai daarna om en bak nog 2-3 minuten op de vleeskant. Leg ze daarna met de velkant naar boven in een ovenschaal en bak nog 5 minuten in de oven op 175 graden. Neem uit de oven en dek af met aluminium folie.

Snijd ondertussen de knoflook fijn. Verhit de rest van de sesamolie in een wok en roerbak de knoflook en het sesamzaad 1 minuut door. Voeg de rode kool toe en roerbak dit nog enkele minuten mee. Voeg dan de helft van de sinaasappel stroop toe en roerbak nog 1 minuut. Snijd ook de koriander grof. Haal de wok van het vuur en schep de koriander erdoor. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Snijd de eendenborst in plakjes. Verdeel de rode kool over de borden en leg op elk bord ook een paar plakjes eendenborst. Verdeel met een lepel daarna de

rest van de sinaasappel stroop met een lepel al zigzaggend over de borden. Lekker met bijvoorbeeld notenrijst.