

# Wilde eend

## met boerenkoolcrème



### Wijnadvies:

Gigondas  
DOMAINE NOTRE  
DAME DES PALLIÈRES  
Rhône/Frankrijk  
(08.301.26)

### Smaak/geur:

rijk rood fruit,  
specerijen, krachtig,  
ronde afdronk

# Hoofdgerecht

## Receptuur per 4 personen

### Wilde eend met boerenkoolcrème, gevulde gepofte appel en cantharellensaus

Voor 4 personen:

#### Wilde eend:

500 gr wilde eend

#### Boerenkoolcrème:

45 ml koksroom  
30 gr roomboter  
150 gr boerenkool  
75 gr tafelaardappelen

#### Gepofte gevulde appel:

40 gr geleisuiker  
50 gr gedroogde appelkwarten  
50 gr pruimen  
8 ml balsamico  
20 gr pijnboompitten  
30 gr uien  
200 gr elstar appels  
1 gr sinaasappels

#### Cantharellensaus:

70 ml rode kookwijn  
80 ml wildfond  
14 gr roomboter  
35 gr cantharellen

## Mise en place & handelingen

**Benodigheden:** hete luchtoven, keukenmachine

#### Mise en place:

1. Kook de aardappels en de boerenkool gaar en draai dit fijn. Monteer af met de koksroom en de boter tot een crème.
2. Snij het kapje van de appel af en hol deze uit. Hak de appels, pruimen, pijnboompitten en uien fijn. Meng dit met het sinaasappelrasp, acético, geleisuiker en een beetje water en vul de uitgeholde appel hiermee. Bak dit af in de oven (180°C, ca. 9 minuten).
3. Was/poets de cantharellen schoon, bak ze aan en blus af met de rode wijn. Laat dit inkoken tot 1/3. Voeg de wildfond toe en laat dit nogmaals tot 1/2 inkoken. Monteer af met de roomboter.
4. Zet de eend aan in de koekenpan en gaar deze verder in de oven (90°C, tot een kerntemperatuur van 49°C). Haal vervolgens de borst van het karkas af.  
*Voeg bij alles naar smaak zout en peper toe.*

#### Handelingsvolgorde/bordopmaak:

1. Zet het appeltje op het bord en schep wat boerenkoolcrème ernaast.
2. Trancheer de eend, breng deze op smaak met zout en peper en dresseer de plakjes half over de crème.
3. Verdeel de cantharellensaus naast het vlees.



Hocras B.V. • Franse Kampweg 38 • Bussum  
T 035-6979777 F 035-6979706 E [hocras@hocras.nl](mailto:hocras@hocras.nl)

Kijk voor meer recepten op: [www.hocras.nl](http://www.hocras.nl)