



Canard a l'orange (12 personen)

Benodigd:

- 1 grote winterwortel
- 1 stuk peterseliewortel *= porskehaak. peterselien.*
- 2 middelgrote uien
- 6 sinaasappelen en 2 citroenen met onbespoten schil
- 2 jonge panklare eenden (ca. 3,2 kg)
- 3 tl zout
- 1 tl witte peper
- 4 el olie
- $\frac{3}{4}$ liter hete kippenbouillon
- 150 gr suiker
- 8 el witte wijnazijn
- 8 el sinaasappel likeur (Cointreau)
- 4 el maïzena
- 4 el sinaasappelmarmelade

Bereidingswijze:

Schrap de wortel en de peterseliewortel onder lauw stromend water, droog ze en snijd ze in kleine blokjes. Pel en snipper de uien.

Schil 2 sinaasappels zo dik dat ook het witte vlies wordt meegeschild. Snijd met een puntig mes de partjes tussen de vliesjes uit. Snijd van de volgende 2 sinaasappels en citroenen de schil heel dun af en snijd deze in snippers (julienne).

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Pers de 4 sinaasappelen en 2 citroenen uit, vermeng het sap en zet het opzij.

Wrijf de eenden van binnen en van buiten in met het zout en peper en bind ze op.

Verhit de olie in een braadslee in de oven. Leg de eenden met de borstkant naar beneden in de olie en braad ze in 15 minuten.

Strooi de blokjes wortel, de uisnippers en de peterselie bij de eenden. Braad de eenden dan weer 15 minuten op de andere kant en leg ze daarna op de rug. Bedruip de eenden met de hete bouillon en braad ze in 25 minuten verder gaar.



Laat intussen de suiker in een koekenpan op een laag pitje smelten en goudgeel kleuren. Doe de sinaasappel- en citroenjulienne erin, voeg het sap toe laat de saus 30 minuten zachtjes koken.

Leg de eenden, als deze gaar zijn, op een voorverwarmde schaal en laat ze 10 minuten rusten in de uitgeschakelde oven.

Schep al het vet van de braadfond. Roer de fond met de azijn door het sapmengsel en laat het 1 minuut zachtjes koken. Neem de saus van het fornuis en roer de likeur erdoor. Meng de maïzena aan met koud water en bind de saus ermee, laat deze nog even aan de kook komen. Roer de sinaasappelmarmelade erdoor. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Verwijder het keukengaren van de opgebonden eenden en trancheer deze. Leg de sinaasappel partjes bij de stukken eend en geef de saus er apart bij.

Lekker met puree van zoete bataat (zoete aardappel), wortel, pompoen en karnemelk.

Puree van zoete Bataat (12 personen)

Benodigheden

- 400 gram wortel in blokjes (1 bij 1 cm)
- 400 gram muskaatpompoen in blokjes (1 bij 1 cm)
- 160 ml olijfolie
- 2,5 kilo zoete bataat
- 500 ml magere karnemelk
- 200 ml citroensap
- zoet en peper

stoof de blokjes wortel en pompoen in de helft van de olijfolie gaar. Leg de bataten ongeschild in een op 200 graden voor verwarmde oven en controleer na 3 kwartier of ze gaar zijn. Laat ze iets afkoelen, snijdt ze doormidden en schep er met een lepel de gare vulling uit. Verwarm de karnemelk maar zorg dat de hij niet kookt.

Meng de karnemelk met het restant van de olijfolie door de warme bataat. Stamp alles tot een gladde puree breng op smaak met citroensap, zout en peper en schep er de blokjes wortel door en muskaatpompoen.