

# Gressingham-eend met witloftaartjes

Gressingham-eenden behoren tot de producten waarmee ik het liefst werk. Ze smaken heerlijk en hun vel wordt lekker knapperig – mits u het in een gelijkmatig en fijn ruitpatroon inkerft. De witloftaartjes vormen een wat ongebruikelijk garnituur. Gebruik hiervoor kleine taartvormpjes of grote muffinvormen, van 8-10 cm doorsnee en 2-3 cm diep.

Hoofdgerecht voor 15 personen

## Ingrediënten

1 kg bladerdeeg (diepvries)	3 eetlepels olijfolie
15 middelgrote stukjes witlof	250 g mager rookspek, in kleine blokjes gesneden
100 g gele basterdsuiker	15 eendenborsten (liefst Gressingham-eenden), ca 175 g elk
250 g boter, plus een paar extra klontjes	4 eetlepels vloeibare honing
9 eetlepels balsamicoazijn	8 hele kruidnagels
4 wortels, kleingesneden	zeezout en versgemalen zwarte peper
1 knolselderij, kleingesneden	
2 savooienkool, fijngesneden	

1. Rol het bladerdeeg 5 mm dik uit. Snijd hieruit 15 rondjes die ruim 3 cm groter zijn dan de doorsnee van de taartvormpjes, dus 11-13 cm. Prik de rondjes hier en daar in en laat ze even rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd bij de witlofstruikjes met een scherp mes via de onderkant zo veel mogelijk van de harde kern weg, maar zorg ervoor dat de blaadjes aan elkaar blijven. Snijd de punt eraf zodat u een stevig 'roosje' van circa 3 cm lang overhoudt. (De punten kunt u in een salade verwerken).
3. Laat in een steelpan de suiker in een heel klein beetje water oplossen. Voeg de boter toe, laat het karamelmengsel circa 1 minuut koken en schenk de azijn erbij. Giet het karamelmengsel in de taartvormpjes, bestrooi de witlofroosjes met zout en peper en schik ze er omgekeerd in.
4. Leg de deeggrondjes op de taartjes en steek de randen netjes naar binnen. Bak ze in 12-15 minuten goudbruin en knapperig. Giet tijdens het bakken een- of tweemaal overtollig vocht uit de vormpjes. De witlof wordt boterzacht en krijgt een heerlijke karamelsmaak. Haal ze uit de oven en laat ze enigszins afkoelen terwijl u de eendenborsten en de overige groenten bereidt.

5. Blancheer de wortel en knolselderij 3-4 minuten in licht gezouten kokend water. Voeg de kool toe en blancheer nog 2 minuten. Giet ze af en spoel ze koud af. Veeg de pan schoon, verhit de olie erin en bak de blokjes spek circa 5 minuten, schep een- of tweemaal om. Houd ze apart.
6. Snijd de eendenborsten netjes bij. Kerf het vel in zodat een gelijkmatig en fijn ruitpatroon ontstaat: snijd niet door de vetlaag. Hoe fijner het raster, hoe knapperiger het vel zal worden. Verhit een grote koekenpan met antiaanbaklaag en leg de eendenborsten op de velkant in de pan. Bak ze kort aan; het vet zal er nu uit sijpelen. Schep dit uit de pan, zodat het niet verbrandt. Keer de eendenborsten en bak de andere kant bruin. Zout en peper ze tijdens het bakken. Keer ze nogmaals en bedruip ze aan de vleeskant met de jus. Bak ze in totaal 8-10 minuten.
7. Schep de eendenborsten uit de pan en houd ze warm. Vang de vleessappen die eruit sijpelen op. Schep opnieuw overtollig vet uit de pan, maar laat de vleessappen er zoveel mogelijk in. Voeg de honing en de kruidnagels toe. Leg de eendenborsten met hun vleessappen weer in de pan en glaceer ze met het honingmengsel. Verwarm ze nog even op de velkant, zodat dit nog knapperiger wordt. Schep ze uit de pan en laat ze even rusten.
8. Verwarm intussen de spekjes opnieuw, voeg een kluitje boter toe en schep het koolmengsel erbij. Laat dit al omscheppend door en door warm worden en breng het op smaak met zout en peper. Schep het koolmengsel midden op 15 voorverwarmde borden. Schik hierop de eendenborsten (als u wilt in plakjes) en sprenkel de jus uit de pan erover. Stort de witloftaartjes voorzichtig; maar ze zo nodig los met een vork. Schik ze op de borden. Trek de blaadjes enigszins uit elkaar met de dunne steel van een lepel of een tafelmes, zodat ze op kleine roosjes lijken. Serveer direct.

