

1. Een amuse van eendenborst met o.a. honing en balsamicoazijn.

Ingrediënten voor 15 personen:

5 st. Eendenborstfilets	7,5 e.l. Balsamicoazijn	Peper
12 e.l. Olijfolie (extra vierge)	7,5 e.l. Sinaasappelmarmelade	8 st. Bosuitjes
7,5 e.l. Honing	15 st. Satéstokjes	

Hulpmiddelen: Koksmes, snijplank en grillpan.

Bereiding :

1. Roer de olijfolie, de honing, de balsamicoazijn en peper naar smaak om tot een marinade.
2. Snijd het vet van de eendenborstfilets en snijd het vlees in blokjes van 2 – 3 cm.
3. Schep het vlees om met de marinade en laat de smaken minimaal 1 uur in de koelkast intrekken.
4. Snijd de bosuitjes in de lengte door.
5. Dep het vlees droog en rijg de blokjes om en om met een halve bosui aan de satéstokjes .
6. Rooster de spiesjes rosé in een grillpan of onder de ovengrill in 2 – 3 minuten per kant.
7. Verwarm de sinaasappelmarmelade met 5 eetlepels water 20 seconden in de magnetron.
8. Roer even om en druppel de marmelade over de spiesjes.

