



## GEGRILDE EENDENBORSTFILET met appeltjes (6 personen voorgerecht)

### Bereidingswijze:

- Maak de filets goed schoon, trim het vet netjes bij, en maak diagonaal inkepingendoor de huid circa 2-3 mm in het vet. Inwrijven met peper en zout.
- Pers de sinaasappelen, de mandarijnen en de citroen uit. Doe de suiker met een beetje water in een pannetje en roer op laag vuur tot de suiker karameliseer. Voeg al roerend stukjes boter toe tot alle boter is gesmolten. Als alle boter gesmolten is de karamel afblussen met het uitgeperste sap en laten inkoken tot de gewenste dikte.
- Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appel in 4 parten. Snijd elk part in dunne plakjes en besprenkel deze met citroensap.
- Start BBQ op. Laat hem voorverwarmen op 200°C.
- Plaats de eendenborst met de vetkant op het rooster. Leg de appelschijfjes op een grill matje en plaats dat ook op het rooster. Na 5 tot 8 minuten de eendenborst omdraaien en nogmaals 5 tot 8 minuten grillen.
- Grill tot een kerntemperatuur van ca 60°.
- Neem de filets van de grill en verpak ze in aluminium folie en laat ze daarin 5 tot 10 minuten nagaren. Snijd de filets in plakjes van ca. 6mm
- Verdeel de plakjes in 6 porties. Leg op elk bord de plakjes eendenborst telkens afgewisseld met een schijfje appel. Garneer met sinaasappelsaus.

### Ingredienten:

2 eendenborst van 300 gram  
2 appels

### Saus:

2 sinaasappels  
2 mandarijnen  
1/2 citroen  
100 grsuiker  
100 grboter