

# Gebakken eendeborst in Oosterse bouillon

---



## Ingrediënten voor 2 personen

1 grote of 2 kleine tamme eendenborsten (250 gram)	1 kippenbouillontablet
1/2 theelepel Chinese kruiden of vijfkruidenpoeder	4 schijfjes limoen
1 eetlepel oestersaus	teentje knoflook
1/2 struik paksoi	1 eetlepel sojasaus
stukje gemberwortel van 2 cm, geraspt	1/2 theelepel sambal oelek
1 bosuitje	pandanrijst
	20 – 30 gram boter

## Bereiden

Wij verwijderen de vel (vet) van de eend. Maak een mooie scherpe incisie en trek vervolgens het vel (met enige kracht) los van de eend. Wrijf het vlees in met de helft van de Chinese kruiden en de helft van de oestersaus. Snij de paksoi in stukken van 2 centimeter en de bosui in smalle ringen. Braad de eend kort aan beide kanten en zet hem weg (aluminiumfolie). Kook 6 dl water met bouillontablet. Pers de knoflook er boven uit, voeg gember, limoen, sojasaus, halve eetlepel oestersaus en het restant van de Chinese kruiden toe. Kook de paksoi in de bouillon, kort. Het is natuurlijk smaak maar wij houden van beetgare groente, dat maakt de bouillon weer lekkerder qua beet. Wij hebben er gisteren ook nog cantharellen aan toegevoegd, lekker en het is paddenstoelentijd. Breng de bouillon verder op smaak met sambal oelek, zout en peper. Laat de bouillon inkoken maar hou in de gaten dat daardoor de smaak niet te sterk wordt. Daar staat tegenover dat je goed moet proeven of de limoen voldoende kracht heeft want die heeft een tekenende rol in de smaak. Kook de pandanrijst, snij de eend in mooie kleine stukken. Serveren midden op het bord de rijst, leg er de stukjes eend tegen aan en schep er de bouillon bij. Lijkt even vreemd, droge rijst in een badje van bouillon maar is buitengewoon lekker. Serveren met bosui. Heerlijk!



**EETSNOB**



**EETSNOB**