



Eendenborstfilet met portsaus

## Beschrijving

Dit recept heb ik al een paar keer gemaakt. Hierdoor kwam ik erachter dat ik voor de saus maar de helft van de oorspronkelijke ingrediënten nodig had, de saus is hierdoor sneller klaar en je hoeft niets te bewaren of weg te gooien. Wel opletten dat je de saus niet teveel laat inkoken, dan kan je namelijk opnieuw beginnen, zoals mij de laatste keer gebeurde... De zoete smaak van de portsaus is heerlijk met de eend. Op de foto ligt er een [Carisma-aardappel uit de oven](#) bij.

### Aantal personen

4

### Ingrediënten

- 2 à 3 eendenborstfilets (ca. 300 g)
- 2 deciliter rode port
- 1 deciliter vleesfond (pot 380 ml)
- 6 takjes tijm
- 4 theelepels zwarte peperkorrels (potje)
- 1½ deciliter slagroom
- zout naar smaak
- versgemalen zwarte peper naar smaak

### Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- koekenpan
- steelpan
- zeef

### Bereidingstijd

25 minuten

### Bereiden

Laat de eendenborstfilet op kamertemperatuur komen. Kook de port in een steelpan op hoog vuur tot de helft in. Voeg de fond toe en breng aan de kook. Voeg de tijm en de peperkorrels toe en laat nog 15 minuten inkoken, zodat de saus dikker

wordt. Schenk de slagroom erbij en laat nog 5 minuten inkoken.

Maak met een scherp mes sneetjes in het vet van de eendenborst en bestrooi met peper en zout. Verhit een koekenpan en leg het vlees met het vet naar beneden in de pan. Bak 5 minuten op laag vuur, keer niet. Giet het vet af en bak het vlees nog 1 minuut op hoog vuur zodat het vel goudbruin en knapperig wordt.

Keer om en bak nog 4 minuten. Schenk de rest van het vet uit de pan. Schenk de portsaus door een zeef in een pan en breng aan de kook. Snijd de eend in plakjes, verdeel over borden schep de saus erover.

**Datum**

20/04/2025