



Eend met peer en gember

Van Piet Huysentruyt

Benodigdheden

- 2 eendenborsten
- 3 kookvaste peren
- 1 eetlepel gehake gember
- 2 eetlepels acaciahoning
- 4 eetlepels balsamicoazijn
- 1 bosje platte peterselie
- 1 eetlepel maanzaad
- 4 plakjes ganzenleverterrine
- arachideolie
- klontje boter

Bereiden

- Ontvel de eendenborsten indien je het vel niet graag eet. Snijd het vlees in blokjes van 3 cm
- Schil de peren en snijd ze in halvemaanvormige plakjes van 3 cm
- Wok de eend 2 minuten in de arachideolie en de boter
- Voeg de peren toe en roerbak 4 minuten
- Voeg de gember, de honing en de balsamicoazijn toe en laat nog 1 minuutje op een zacht vuurtje sudderen
- Pluk de peterselie en frituur ze
- Schik de plakjes ganzenlever op de eendenwok en overstrooi met maanzaad
- Garneer met de gefrituurde peterselie



Dit recept is afkomstig uit het boek:
Nieuwe Wokrecepten van Piet Huysentruyt