



### Canette de Magret

**Benodigheden:** 20 canette de magret (vrouwelijke eendenborstfilet), braadboter, 2 kg postelein, Allesbinder, 20 tomatencups, 1 bos raapstelen, 1 bos ijspegels, 250 gram doperwten, 1 bakje mini cresson, 20 profiteroles, 1 zak truffelchips, 2 doosjes Tahoon Cress. **Saus:** 500 gram bruine bouillon, 100 cc rode Port, 500 gram sinaasappelsap, zestes van 6 sinaasappelen, smaakstoffen.

**Werkwijze:** Oven voorverwarmen op 200°C. Soezenbeslag maken van 200 gram water, mespunt zout, 100 gram margarine, 100 gram bloem, 200 gram eieren(4). Bakplaten insmeren met margarine. Water met zout en de margarine aan de kook brengen. Zorg dat de margarine goed is opgelost. Casserole van het vuur nemen en de bloem er in een keer door spatelen. Op een zacht vuur enkele minuten droogkoken en overhevelen in een bekken. De eieren loskloppen en beetje voor beetje met de garde er door roeren.

**Niet alle eieren erbij doen voordat de juiste dikte met een spatel is gecontroleerd.**

Soezenbeslag in een spuitzak doen en mooie gelijkmatige bolletjes spuiten in de grote van Profiteroles. **Ongeveer 20 minuten bakken en het kapje er van afsnijden.**

**Groenten:** doperwten 2 minuten blancheren, ijspegels schillen en in kleine schuine tranches snijden, vijf minuten blancheren. Raapstelen fijn snijden en in de wok heel even aanzetten, deze vermengen met de erwten en de ijspegels. De profiteroles hiermee vullen en in de oven opwarmen.

**Garneren met wat cresson en het kapje.**

**Postelein** voorzichtig wassen en heel fijn snijden. Met aanhangend vocht enkele minuten koken en het vocht opvangen in een andere casserole. Aan dit vocht iets suiker, nootmuskaat en allesbinder toevoegen en aan de kook brengen. De postelein hier door roeren en de tomatencups hiermee vullen.

**Saus:** bruine fond met het sap, zestes, rode Port aan de kook brengen en tot de helft laten inkoken. Zeven en op smaak brengen.

De vetrand van de eendenborsten kruislings insnijden, verwennen met peper en zout en à la minute ongeveer zeven minuten bakken. **Warm houden onder alu-folie.**

**Opmaak:** Op de warme borden in het midden de sinaasappelsaus met daar in de getrancheerde eendenborstfilet. Links de cup met postelein en rechts de gevulde profiteroles met op het vlees enkele chips van truffels. Garneren met een takje Tahoon Cress.