



Sandwich van eendenborstfilet



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Barbecue & Plancha'
Stéphane Reynaud
Fontaine Uitgeverij
ISBN 9789059564930

SANDWICH VAN EENDENBORSTFILET

Met Jacky natuurlijk

Voor 6 personen
Vorbereiding 15 minuten
Bereiding 15 minuten boven smeulend houtskool

3 eendenborstfilets
1 rode ui
150 g schapenkaas
2 eetlepels tomatenketchup
zout, peper

keukengaren

Leg een stuk keukengaren in koud water met zout. Pel de rode ui en snijd hem fijn. Snijd de kaas in dunne plakken. Kerf met een scherp mes een fijn ruitpatroon in de velkant van de eendenborstfilets. Snijd elke eendenborst in twee stukken en bestrooi ze met zout en peper. Verdeel op een kant van de filet een plak kaas, wat ui en tomatenketchup en leg de andere helft erop; bind de sandwich op met keukengaren. Rooster de sandwiches aan elke kant 6-7 minuten schuin boven de smeulende houtskool, zodat het uitlopende vet niet in de fik gaat.

Drank: château-batailley

