CHATEAUBRIAND

Rôti de Canard



IN DE BOX

Vlees

- 1 Rôti de Canard
- Zelf toevoegen: grof gemalen peper en zout en 150 gram roomboter

Bijgerechten:

- Aardappeltruffelmousseline
- Eendenkaantjes
- Potje appels in mangodressing
- Rode kool gestoofd in rode wijn

Bereidingstijd:
20 min

"BON APPÉTIT"

BENODIGDHEDEN

- Braadpan
- Oven
- Ovenschaaltje



sous

INSTRUCTIES



Bereiding Rôti de Canard

Laat de Rôti de Canard twee uur op kamertemperatuur komen. Als deze op kamertemperatuur is, verwarm je de oven voor op 140°C en bestrooi je de Rôti de Canard met grofgemalen peper en zout. Verhit een koekenpan die in de oven kan. Zodra de pan heet is, zet je het vuur terug tot halfhoog. Doe de roomboter in de pan en laat dit uitbruisen. De boter moet kleuren en het schuim moet wegtrekken. Als de boter lichtbruin is, doe je de Rôti de Canard in de pan en bak je deze aan alle zijden goudbruin.



Zet de pan met de Rôti de Canard in de oven. Daarnaast zet je de aardappeltruffelmousseline en een bakje met de rode kool. Haal de appeltjes met de kruiden uit de pot en zet deze ook in een apart pannetje in de oven. Verwarm alles vijftien minuten in de oven. Haal ondertussen de eendenkaantjes met het vet uit de verpakking en verwarm deze even kort in de magnetron of in de pan.



Na vijftien minuten zet je de oven uit, zet je de deur open en laat je alles even rusten in de warme oven. De verwarmde aardappeltruffelmousseline haal je uit de oven. Roer de warme eendenkaantjes met het eendenvet erdoorheen en snijd de rosé gebraden Rôti de Canard in mooie dunne plakken

Serveren



Leg de Rôti de Canard op de borden. Daarnaast leg je een mooie schep aardappeltruffelmousseline met de gemengde eendenkaantjes en een schep rode kool. Drapeer een mooie laag appel-mango coulis over de Rôti de Canard.

sous