KIKKOMAN

Eendenborst met bramensaus en misoaardappel

totale tijd **80 min.** **20 min.** voorbereidingstijd **60 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3.420 kJ / 817 kcal

Vetten: **31,2 g**
Koolhydraten: **63,2 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Eend:

2	eendenborstfilets, circa 200 g per stuk
2	takjes rozemarijn

Saus:

120 g	bramen
100 ml	sinaasappelsap
30 g	honing
30 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
30 ml	appelciderazijn

Aardappelen:

400 g	geschilde aardappelen
50 g	lichte misopasta
50 ml	raapzaadolie
5 g	knoflookkorrels

VOORBEREIDING

Stap 1

400 g geschilde aardappelen - **50 g** lichte misopasta - **50 ml** raapzaadolie - **5 g** knoflookkorrels
Snijd de aardappelen in partjes en meng met de misopasta, knoflookkorrels en olie. Bak circa 40 minuten op 180 °C.

Stap 2

120 g bramen - **100 ml** sinaasappelsap - **30 g** honing - **30 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **30 ml** appelciderazijn
Doe de ingrediënten voor de saus in een pan en kook circa 10 minuten tot deze dikker wordt.

Stap 3

2 eendenborstfilets, circa 200 g per stuk - **2** takjes rozemarijn
Snijd de eendenborst met een mes kruislings in. Doe in een koekenpan met de huidkant naar beneden en bak 5 minuten op hoog vuur aan beide kanten, tot de huid smelt en het vlees goudbruin kleurt. Voeg de takjes rozemarijn toe. Bak het dan 10-15 minuten in een voorverwarmde oven op 160 °C. Snijd de eendenborst en verdeel samen met de gebakken aardappelen over de borden. Giet dan de bramensaus van stap 2 over het vlees.