

Kerstmenu: Hoofdgerecht

Eendenborst met frambozen-baconjam

👤 4 personen ⌚ 30 minuten 🔥🔥🔥 Uitdagend

Ingredienten & benodigdheden

- 2 Eendenborstfilets
- 1 Rode ui
- 100 ml. Maple syrup
- 125 ml. Rode wijnazijn
- 200 gr. gerookte spekreepjes
- 300 gr. Frambozen (vers of bevroren)
- Bosje verse tijm
- The Rub Club Burnout rub
- Skillet
- kernthermometer



Bereiding

1. Maak je BBQ half direct, half indirect op 200 graden.
2. Zet een skillet boven het directe vuur en laat deze even opwarmen.
3. Bak de spekreepjes in het eigen vet knapperig en goudbruin.
4. Snijd ondertussen de huid van de eendenborsten in met een ruitenpatroon. Snijd alléén in de huid en niet in het vlees. Zo voorkom je dat de filet tijdens het garen krom trekt.
5. Bestrooi de vleeskant van de filet met een laagje Burnout rub.
6. Leg de eendenborsten indirect in de BBQ en laat ze rustig garen tot een kerntemperatuur van 48 graden.
7. Wanneer het spek klaar is, haal je het ui de pan en bak je de ui in het vet van de spekjes glazig.
8. Voeg dan de spekjes weer toe aan de pan, gevolgd door de maple syrup, rode wijnazijn en de frambozen. Bewaar een paar frambozen voor de garnering. Voeg tot slot de blaadjes van 5 á 6 takjes tijm toe.
9. Roer het goed door en laat het inkoken tot het een jam-achtige structuur heeft.
10. Zodra de eendenborst 48 graden in de kern is, verplaats je de skillet naar de indirecte zone en grill je de eendenborsten met de vetkap naar beneden af boven het directe vuur.
11. Het vet zal in het vuur druipen waardoor de kans op steekvlammen groot is, open je BBQ dus voorzichtig!
12. Zodra de huid goudbruin is en de eendenborst een kerntemperatuur van 52 tot 54 graden heeft bereikt, haal je ze van de BBQ en laat je ze enkele minuten rusten.
13. Snijd de eendenborst in mooie dunne plakjes en bedek ze met die heerlijke frambozen baconjam.
14. Garneer met de overgebleven frambozen en wat takjes tijm. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl