

# Warm gerookte eendenborst

## Zo maak je het thuis!

👤 4 personen

🕒 10 uur



Gevorderd

### Ingredienten & benodigdheden

#### Voor de natte pekkel:

- 2 liter water
- 120 gr zout
- 80 gr bruine suiker
- 6 laurierblaadjes
- 8 jeneverbessen
- 4 kruidnagels
- 6 tenen knoflook

- Zwarte peper

- Schil 1 sinaapsappel

#### Benodigdheden:

- BBQ of smoker op 76 graden
- Kersenhout snippers of chunks
- Kernthermometer

- Kook de helft van het water met het suiker, zout en specerijen.
- Voeg de andere helft van het water (koud) toe en laat het afkoelen.
- Snijd de huid van de eendenborsten in, maar snijd niet in het vlees.
- Leg de eendenborsten voor minimaal 4 uur in het pekkelbad, met een maximum van 12 uur. (24 uur kan, maar dan zullen ze behoorlijk zout worden).
- Stel je BBQ of smoker in op 76 graden, volledig indirect met kersenrookhout.
- Spoel de eendenborsten af en dep ze goed droog.
- Rook de eendenborsten op 76 graden tot een kerntemperatuur van 54 graden celcius.
- Afhankelijk van de temperatuur en het formaat van de eendenborsten, duurt dit 2 á 3 uur.
- Laat de eend 5 minuten rusten voor je hem aansnijdt.
- Snijd de eendenborst in dunne plakjes. Heerlijk op een borrelplank of door een salade!



Bekijk alle receptvideo's  
op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

