

Eendenborst met winterse rub en cranberry portsaus

👤 2 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Ingrediënten:

- 2 stuks eendenborst
- The Rub Club Winter Rub
- 200 ml port
- 1 grote sjalot, gesnipperd
- 2 takjes rozemarijn
- 1 tl grove mosterd
- 1 tl basamico
- 25 gr roomboter, koud, in blokjes
- 50 gr cranberry's

Benodigdheden:

- BBQ, half indirect 120 graden
- Gietijzeren sauspan
- Gietijzeren skillet
- Kernthermometer
- Tang
- Uitbeenmes of vleesmes

- Snijd de huid van de eendenborst in met een ruitjespatroon. Zorg dat je alléén in de huid snijdt en niet in het vlees. Hiermee voorkom je dat het vlees tijdens het garen samentrekt.
- Bestrooi de eendenborst rondom royaal met de Winter rub.
- Laat de rub intrekken en steek ondertussen de BBQ aan, half indirect op 120 graden.
- Leg de eendenborstjes met de huid naar boven in de indirecte zone en laat ze garen tot 48-50 graden. Je kunt als je dat wilt een blokje kersenhout toevoegen voor extra rooksmaak.
- Snipper de sjalot en fruit deze met een beetje olie aan in de sauspan boven het directe vuur.
- Voeg dan de port, rozemarijn en cranberry's toe en laat saus voor de helft inkoken.
- Als de eendenborsten op temperatuur zijn haal je ze van de BBQ en laat je ze even rusten.
- Voeg mosterd en balsamico toe aan de saus, meng goed door en laat het in de indirecte zone intrekken.
- Zet een skillet boven het directe vuur en bak de huid van de eendenborst in roomboter krokant en goudbruin. Bij 52 in de kern mogen ze van de BBQ en laat je ze 5 minuten rusten.
- Haal de saus van het vuur en voeg al roerend de koude roomboter toe tot alles is opgenomen. Dit maakt een zachte en romige saus.
- Snijd de eendenborsten in dunne plakjes en serveer met de saus.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl