

EENDENBORST MET SOUS-VIDE GEGAARDE WITLOF



INGREDIËNTEN

4 

- 2 st eendenborst
- 200 g parelcouscous
- 30 g Bresc Couscous spice mix
- 40 g bieslook
- 10 g Bresc Thai red curry
- 4 st witlof (sous-vide gegaard)
- 1 st sinaasappel
- cress
- olijfolie
- peper en zout

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Couscous spice mix 450g



Thai red curry 450g

BEREIDINGSWIJZE

Gaar de eendenborst sous-vide gedurende 35 minuten op 60 °C. Bak de eendenborst op de huidkant aan in een droge pan en laat het rusten. Kook de couscous beetgaar. Breng de couscous op smaak met de olijfolie, couscous spice mix en peper en zout. Laat het sap van de sinaasappel inkoken tot stroop en breng op smaak met de rode curry. Halveer de witlof en rangschik deze op een bord. Dresseer de couscous op het bord, leg hierop de eendenborst. Verdeel de stroop gelijkmatig over het gerecht en garneer met de cress.