



GEROOKTE EENDENBORSTFILET

(4-6 personen hoofdgerecht)
(8-12 personen voorgerecht)

Ingredienten:

2 eendenborstfilets ca. 700 gram
90gr zout
1blik perziken op lichte siroop

Eventueel:

1 klontje boter
1 el bloem
1 scheutje likeur (Cointreau,
Peachtree of iets dergelijks)

Bereidingswijze:

- *Maak de filets goed schoon, trim het vet netjes bij, en maak diagonaal inkepingendoor de huid circa 2-3 mm in het vet. Leg ze in een niet te grote schaal naast elkaar, vetkant naar boven.*
- *Los het zou op in 1 liter water, en giet dit over de filets, zorg dat de filets geheel onder staan. Laat de filets 1 ½ tot 2 uur pekelen.*
- *Start BBQ op. Laat hem voorverwarmen op 70°C.*
- *Spoel de filets goed af en dep ze daarna goed droog.*
- *Plaats de filets op het rooster met vetkant omhoog, laat de filets 1 ½ uur roken.*
- *Na 1 ½ uur stellen we de temperatuur hoger in naar 90°C. Tevens draaien we de filet om, met het vel naar onder.*
- *We laten de filets nog 1-2 uur in de BBQ liggen totdat de kerntemperatuur circa 55°C is voor rose, of 60-65°C voor doorbakken.*
- *Kook ondertussen de siroop van de perziken in en voeg eventueel een klontje boter en beetje bloem toe om de saus in te dikken. Optioneel is een scheutje likeur.*
- *Snij zowel de filets (na 10 minuten rust) alsook de perziken op plakken van 6-8 mm, en leg deze om en om over de borden, schenk de saus ernaast*

Tip: je kan dit ook met kipfilet doen, echte zorg dat de kerntemperatuur op 75°C. is geweest. Kan zowel warm als koud worden geserveerd.