



*Bijzondere wijn
met een verhaal*

Eendenborst met bietencrème, bundelzwam & kruidencrumble

Ingrediënten (4 personen)

- 2 eendenborstfilets (**Vega-TIP:** vervang de eendenborst door 400 g gemengde paddenstoelen)
- 200 g bundelzwam
- 250 g gekookte rode bieten
- 75 ml kookroom
- 1 el rode wijnazijn
- 1 sjalot
- 1 teen knoflook
- Klontje roomboter
- 2 sneetjes (oud) brood
- 5 gram verse peterselie, fijngehakt + wat extra voor de garnering
- 15 gram verse basilicum, fijngehakt
- 100 ml olijfolie
- Zout & peper

Bereidingswijze

1. Bietencrème

Pureer de gekookte bieten met room, azijn, zout en peper tot een gladde, romige crème.

2. Kruidencrumble

Maal het brood grof in een keukenmachine of verkruimel met de hand.

Bak krokant in olijfolie en meng met 5 gram van de verse kruiden en een snuf zout.

3. Basilicumolie

Blend 10 gram basilicum met 100 ml olijfolie tot een frisse, groene olie.

4. Eend

Kerf ruitjes in het vetlaagje van de eendenborstfilets. Leg de eendenborst met het vetlaagje naar beneden in een koude koekenpan. Bak zonder olie of boter ca **5 minuten** op de vetkant. Draai om en bak nog **2 minuten**. Haal ze uit de pan, pak in met aluminiumfolie en laat nog **10 minuten** rusten.

5. **Maak het af**

Schep de bietencrème op het bord. Leg daarop de bundelzwam en eendenborstfilet (óf de gemengde paddenstoelen). Strooi de kruidencrumble erover. Werk af met druppels basilicumolie.

Wijn & spijs

De **aardse tonen** van biet en paddenstoelen sluiten prachtig aan bij de St. Laurent, terwijl het **frisse roodfruit** van de wijn het gerecht licht houdt. De kruiden en basilicumolie zorgen voor een extra frisse laag, waardoor alles mooi in balans blijft.