

## **Eendeborstfilet met appeltjes, balsamico en honing**

### **Nodig (4 pers)**

*2 eendenborstfilets*  
*2 appelen (Jonagold)*  
*3 eetlepels balsamico azijn*  
*enkele eetlepels gevogeltebouillon*  
*3 eetlepels honing*  
*1 koffielepel verse thijm*  
*boter*  
*peper en zout*  
*aardappelen*

### **Bereiding**

1. Schil en kook de aardappelen
2. Dep de eendenborsten droog en snijd met een zeer scherp mes het vel lichtjes in  
Kruid het vlees met peper en zout.  
Bruin de boter en bak de eendenborst met de kant van het vel gedurende 5 minuten op hoog vuur. Zet het vuur dan wat minder en bak nog 3 minuten verder.  
Draai het vlees om en bak nu nog 3 minuten (enkele minuten langer voor doorbakken eendenborst).  
Haal het vlees uit de pan en laat rusten op een warm bord onder aluminiumfolie.  
De pan met het eendenvet gebruiken we direct verder voor de appels!
3. Snij 2 appels in schijven en bak ze in de vetstof van het vlees.  
Neem de appels uit de pan en houd ze eveneens warm.
4. Deglaceerde pan met de balsamico, bouillon en eventueel wat water en roer alle aanbaksels los.  
Voeg nog de honing toe + de thijm en laat de saus nog enkele minuten inkoken.
5. Snij het vlees, besprenkel met de saus en dien op met de gekookte aardappelen.