

Gedroogde eendenborstfilet

Ingrediënten

- 1 eendenborstfilet
- grof zout
- peperkorrels

Werkwijze

1. Doe de eendenborstfilet met zout eromheen in een tupperwaredoosje. Zet dit 24 uur in de koelkast.
2. Haal de eendenborstfilet uit het zout, spoel ze onder de kraan af.
3. Hak peperkorrels en omhul de eendenborstfilet ermee. Doe de eendenborstfilet vervolgens in een schone theedoek.
4. Leg de theedoek op een rooster in de koelkast gedurende 10 tot 15 dagen.
5. Serveer de eendenborstfilet met een groene salade met walnoten of met veldsla, peer en Parmezaanse kaas.