

Eendenborst met sinaasappelcouscous

Ingrediënten

- 2 stukken eendenborst
- 50 gram boter
- 2 eetlepels olie
- 500 gram couscous
- 5 sinaasappels
- 2 takjes munt
- 2 eetlepels sesamzaadjes
- 2 eetlepels marmelade
- een halve theelepel gemberpoeder
- zout en peper

Werkwijze

1. Spreid de couscous op een schotel uit. Pers 2 sinaasappels uit en vul de vloeistof aan met water tot een halve liter. Breng dit met wat zout aan de kook, giet dit over de couscous en laat deze 5 minuten afgedekt opzwellen.
2. Gril de sesamzaadjes in een pan. Snijd twee sinaasappels in stukjes.
3. Snijd de vetkant van de eendenborst in met een scherp mes. Leg deze op de vetkant in een pan gedurende 10 minuten; strooi er zout en peper over en leg de eendenborst nog 5 minuten op de andere kant. Leg ze afgedekt te rusten.
4. Giet het vet uit de pan en voeg het sap van de laatste sinaasappel toe, de marmelade en de gemberpoeder. Laat dit een dikke saus worden.

5. Maak de couscous met een vork los, giet ze op 50 gram gesmolten boter en 2 eetlepels olie. Warm dit door, telkens met een vork alles losmakend. Meng van het vuur af de stukjes sinaasappel en de munt erdoorheen.
6. Leg de couscous op een schaal, strooi de sesamzaadjes eroverheen en de in plakjes gesneden eendenborst. Giet de saus eroverheen en versier met wat muntblaadjes.