

# EEND MET WINTERGROENTEN

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

2 eendenborsten

250 g

aardappelen

400 g butternut

Rozemarijn

3 teentjes

look

Olijfolie

3 wortels

1 pastinaak

1 bakje oesterzwammen

Scheutje melk

Nootmuskaat

peper en zout

## BEREIDINGSWIJZE

- Snij de butternut in gelijke delen (met schil).
- Doe de butternut in een ovenschaal, sprenkel er wat olijfolie over.
- Plet 2 teentjes look en leg deze bij de butternut.
- Voeg rozemarijn, peper en zout toe.
- Laat 30 minuten garen in de oven op 180 graden.
- Spoel de eendenborsten en dep droog met keukenpapier.
- Snijd inkepingen in de vetlaag.
- Schil de aardappelen, wortel en pastinaak.
- Snijd de pastinaak en wortel in ongelijke vormen.
- Kook water voor de aardappelen.
- Kook water voor de wortelen en stoom de pastinaak.
- Wanneer de aardappelen gaar zijn mix ze met de butternut tot puree.
- Bak de eenden 5 minuten op de kant van het vet.
- Draai de eend daarna om en bak nog eens 5 minuten.
- Dresseer alles op een mooi bord.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

320 kcal

**SMAKELIJK!**