



Slowakije

Kačacie prsia s višnovou omáčkou

Eendenborst met kersensaus

2 tamme eendenborsten

150 gr. zure kersen (uit een pot)

1 dl. zoete rode wijn

zout en peper

Snij het vet van de eendenborsten kruisgewijs in, ongeveer ½ cm. diep. Verhit een (droge) braad- of koekenpan tot gloeiend heet. Leg er de eendenborsten met het vel naar beneden in en bak ze mooi goudbruin. Nu zet je het vuur lager, draai je ze om en laat je ze na garen: een paar minuten voor mooi rosé. Wil je ze doorbakken, laat ze dan nog een minuutje of tien gaan. Bedruip ze regelmatig met het gesmolten vet.

Ondertussen maken we de kersensaus. Doe daarvoor de kersen samen met de wijn in een pannetje, breng het aan de kook en laat het inkoken tot het een dikke saus is geworden. Dat duurt ongeveer 15 - 20 minuten; net zolang als het bakken van de eendenborst. Kruid de kersensaus met zout en peper.

Snij de eendenborsten in plakken, leg ze op een spiegel van kersensaus en serveer ze met bijvoorbeeld broodknoedels.