**Eend met rode-wijnsaus**

Ingrediënten:

Eendenborstfilets

300 ml soepele rode wijn

350-380 ml vleesfond (rund of kalf)

50 gram ongezouten roomboter

Bereiden:

Laat de eendenborstfilet op kamertemperatuur komen. Kook de rode wijn in een steelpan op medium vuur tot de helft in (neem hiervoor de tijd). Voeg de fond en roomboter toe en breng weer aan de kook. Reduceer dit tot ongeveer ¼ en breng op smaak met peper en eventueel zout. Maak ondertussen met een scherp mes sneetjes in het vet van de eendenborst en bestrooi de vetkant met zout. Bestrooi vervolgens de vleeskant met zout en peper. Verhit een koekenpan en leg het vlees met het vet naar beneden in de pan. Bak 5 a 6 minuten op medium vuur, keer niet. Giet het vet af en bak het vlees nog 1 of 2 minuten op hoog vuur totdat het vel goudbruin en knapperig is. Keer om en bak nog 4 a 5 minuten. Serveer met de saus. Kijk bij het bakken naar de dikte van de stukken eend en baseer hier de tijden op.