**Eend met romige port­saus**

Ingrediënten:

2 of 3 eendenborstfilets

400 ml goedkope rode port

200 ml vleesfond (pot 380 ml)

6 takjes verse tijm

4 tl zwarte-peperkorrels (potje)

250 ml verse slagroom

Bereiden:

Laat de eendenborstfilet op kamertemperatuur komen. Kook de port in een steelpan op medium vuur tot de helft in (neem hiervoor de tijd). Voeg de fond toe en breng weer aan de kook. Voeg de tijm en de peperkorrels toe en laat net zolang koken totdat de saus dikker is. Schenk de slagroom erbij en laat weer inkoken totdat de saus dikker is geworden. Laat de saus nu afkoelen (wordt hij nog iets steviger). Maak 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 afgekoelde saus ernaast. Kijk bij het bakken naar de dikte van de stukken eend en baseer hier de tijden op.