**Geroosterde eend met Marsala saus van Jamie Oliver**

Nodig:

Een hele eend van 1,6 kg

2 volle theelepels Chinees vijfkruidenpoeder

1 clementine

6 verse laurierblaadjes

*Jus:*

1 bol knoflook

2 wortels

2 rode uien

3 eetlepels bloem

100 ml Marsala wijn

1 liter biologische kippenbouillon

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verwijder overtollig vet uit de holte van de eend en scoor vervolgens met een scherp mes de borst en de benen kriskras door elkaar, ongeveer 1 cm uit elkaar. Breng de eend op smaak met zeezout, zwarte peper en de vijfkruiden en wrijf er dan overheen zodat de smaak in alle hoeken en gaten blijft hangen. Halveer de clementine en plaats deze samen met de laurierblaadjes in de holte. Leg de eend op een middelgrote braadslede en rooster ongeveer 1 uur en 20 minuten. Halveer intussen de bol knoflook in het midden, schil de wortels en de uien en snijd ze in grove stukken. Haal de braadslee uit de oven als de tijd om is. Til de eend voorzichtig op en strooi de groenten in de schaal om een ​​onderzetter te maken. Leg de eend bovenop de groenten en zet de schaal vervolgens nog eens 40 minuten in de oven, of tot de eend mooi knapperig is en het vlees gemakkelijk van het bot valt. Eenmaal tot in de perfectie bereid, verwijder je de eend op een bord om te rusten terwijl je verder gaat met de jus. Voeg de bloem toe aan de groenten en pureer alles samen met een aardappelstamper, schraap al het kleverige goed van de bodem. Plaats op een middelhoog vuur, giet de Marsala erin en laat roeren en goed roeren. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat ongeveer 15 minuten sudderen, of tot het ingedikt en ingekookt is. Zeef door een grove zeef, verwijder al het vet van het oppervlak en breng op smaak. Snipper of snijd de eend in stukken en serveer met de jus ernaast. Lekker met geroosterde aardappelen van eendenvet, seizoensgroenten en cranberrysaus.