# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Vietnames gesmoorde eend van Gordon Ramsay**

Nodig:

1 hele eend, in stukken

zout

zwarte peper

3 uien, gepeld en grof gehakt

2 knoflooktenen, gepeld en fijngehakt

1 kaneelstokje

2 steranijs

1 theelepel korianderzaad

2 liter kippenbouillon

S*aus:*

1 eetlepel knoflook, fijngehakt

1 eetlepel gember, fijngehakt

2 eetlepels sambal

2 chilipepers, zonder zaad en in smalle ringen

1 eetlepel citroengras, fijngesneden

2 eetlepels oestersaus

1 eetlepel vissaus

2 eetlepels ketjap manis

2 eetlepels kokoscrème

1 eetlepel honing

1 eetlepel rijstazijn

Bereiding:

Doe alle ingrediënten voor de saus in een mengkom en zet hem opzij. Kerf de huid van de eend in. Zet een grote braadpan op middelhoog vuur en leg de stukken eend op de huid in de pan. Bak ze 3-4 minuten tot het meeste vet uitgesmolten en de huid goudbruin is. Keer het vlees en bak de andere zijde lichtbruin. Neem de stukken uit de pan en houd ze warm. Giet driekwart van het eendenvet in een kom en zet hem opzij. Doe de ui, knoflook, het kaneelstokje, de steranijs en het korianderzaad in de braadpan en bak alles goudbruin in het eendenvet, dit duurt 3-4 minuten. Voeg de ingrediënten voor de saus toe en breng de saus aan de kook. Doe de eend terug in de pan en schep de stukken goed door de saus. Voeg de kippenbouillon toe en dek de pan af. Zet het vuur zo laag mogelijk en stoof alles 1 ½ tot 1 3⁄4 uur. Controleer de eend en als het vlees nog niet van het bot valt, laat het dan verder stoven tot het gaar is. Neem de gare eend uit de braadpan en zet het vlees opzij. Zeef de saus boven een koekenpan, verwijder de ui en de kruiden. Laat de saus 20-30 minuten inkoken tot hij dik en stroperig is. Verwijder het teveel aan vet, breng de saus weer aan de kook en klop hem, indien nodig, even door met een garde. Schenk de stroop over de eend en dien op.