

Eend met Chimichurri



Ingrediënten voor 2 personen

1 ui (is ongeveer 1 ons)
5 tenen knoflook
bos peterselie (aarzel niet, flinke bos)
3 a 4 rijpe tomaten
1/2 chilipeper (niet gedroogd maar vers)
1 theelepel gedroogde tijm
2 theelepels milde paprikapoeder
1 eetlepel oregano mespuntje komijnpoeder
naar smaak zout (onze smaak: halve hand grof zeezout)

1/2 citroen
30 a 40 ml Chardonnay azijn
15 tot 20 ml sherry azijn
olijfolie, zonnebloemolie, water (op gevoel
1:2:2 zie foto hieronder)



Bereiden

Hak de uien, knoflook, peterselie, tomaten en chili fijn. Gedroogde kruiden, specerijen en zout toevoegen. Goed omscheppen. Rasp de citroen(schil) erboven. Voeg alle azijn, olie en water toe. Koud wegzetten. Is goed in te vriezen en dagenlang goed te houden in de koelkast. Deze hoeveelheid is voldoende voor meerdere gerechten.

Snij de eendenvel in met een vlijmscherp mes (ruitjespatroon, niet in het vlees). Bestrooien met zout en peper. Op hoog vuur op velkant in 3 minuten bruin bakken. Daarna nog 30 tot 60 seconden op de vleeskant. In aluminiumfolie wikkelen en 15 minuten laten rusten (goed dichtmaken anders koelt de eend te veel af).

Snij de eend in dunne plakjes van een halve centimeter en schep de chimichurri erover.

