**Eendencarpaccio met frambozen**

gerookte eendenborstfilet  
frambozen

griessuiker  
balsamicoparels  
zachte peperbolletjes  
verse munt

Maak een frambozencompote: kook de frambozen met een beetje water en een paar lepels suiker. Laat inkoken tot sausdikte. Laat afkoelen.

**Op een aperitiefbordje**: een paar fijne sneetjes gerookte eendenborstfilet, daarop een lepeltje compote met een paar verse frambozen. Werk af met wat zachte peperbolletjes, balsamicoparels en gesnipperde munt.