**Terrine van wilde eend**

wilde eend
10 g zomertruffel
2 sneden witbrood
1 dl room
300 g ongezouten spek
300 g varkensfilet
300 g gevogeltelever
2 eieren
Armagnac
1 sjalot

boter
1 dl Porto
1 el olijfolie
jeneverbessen
kruidnagelpoeder
bonenkruid
peper & zout
veenbessengelei
bosbessen
waterkers

Snijd de eendenborstfilets van een drietal wilde eenden in

reepjes. Hak de truffel fijn. Week oud brood zonder korst in

room.

Sauteer de gesnipperde sjalotten en blus met Porto. Draai

het eendenvlees met het spek, varkensvlees en

gevogeltelever door de vleesmolen. Voeg de eieren, brood,

sjalot en truffel toe. Breng op smaak met kruidnagelpoeder,

geplette jeneverbessen, bonenkruid, Armagnac, peper en

zout.