**barbarie-eend van de abdij**

bosbessenconfituur
peper & zout

witloof

boter
filet van barbarie-eend

Herve-kaas (zacht)

Trappist (dubbele)

room
[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm%09%09%09)

**Maak de saus**: ontkorst de Herve-kaas en smelt die op zacht vuur met een flesje Trappist. Giet er een flesje room bij, een paar lepels bosbessenconfituur, een beetje [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm%09%09%09) en laat inkoken tot sausdikte. Of bind de saus indien gewenst met een zetmeelbereiding. Breng op smaak met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 185°C. **Bak de borstfilets** in een beetje boter op de velkant tot die mooi kleurt. Dan een tweetal minuutjes op de vleeskant. Leg de filets in een ovenschotel en laat een twintigtal minuutjes braden, de velkant onderaan. Giet er een glaasje water bij, dek af en laat nog 20 minuten stomen. Haal uit de oven en laat afgedekt een tiental minuutjes rusten.

**Voor een bereiding sous vide**: vacuümeer de filets en gaar ze, al naargelang hoe dik ze zijn, 1 tot 2 uur op 57°C in een warmwaterbad. Bak ze daarna rondom krokant in wat boter. Laat afgedekt rusten en versnijd ze in plakjes voor het opdienen.

Bak de **witloofstronkjes** blondbruin.

**Op het bord**: een drietal sneetjes borstfilet, half oversaust en daarbij de witloofstronkjes. Dien op met een aardappelbereiding naar keuze.