**Eend met sinaasappelsaus**

eendenborstfilet

verse tijm
takjes rozemarijn
peper uit de molen
eendenvet
zout uit de molen

bio-sinaasappel

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

roze peper

Tripple Sec
sausbinder
witloof
mayonaise

citroensap
aardappelkroketjes

Voor dit eenvoudige gerechtje wordt de *slow cooking* methode gebruikt.

Leg de eendenmaigrets in een ovenschotel. Leg er takjes tijm en rozemarijn bij, kruid met peper uit de molen en giet er eendenvet bij tot de maigrets volledig onderstaan.

Zet de schotel 2 uur in een voorverwarmde oven op 95°C.

Maak ondertussen de saus: breng sinaasappelsap aan de kook met [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) Voeg er naar smaak Tripple Sec bij (of Grand Marnier). Bind de saus indien gewenst.

Bak de gekonfijte eendenmaigrets aan beide kanten (velkant eerst), kort maar krachtig in een pan met een paar eetlepels van het eendenvet. Doe er nu pas wat zout uit de molen op, indien gewenst.

**Op het bord**: voorgesneden eendenmaigret, overgoten met sinaasappelsaus. Op foto werd deze bereiding afgewerkt met [**aardappelkroketjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/1462.htm) en een salade van gesneden (rauw) witloof met een scheutje citroensap en mayonaise, maar andere combinaties zijn mogelijk. Eend gaat bijvoorbeeld prima samen met worteltjes en erwtjes.