**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.