

Wilde eend met farce van Brugge Prestige

Ingrediënten:

- 2 wilde eenden
- 10 repen spek
- 300g beukenzwammen
- 60g Brugge boter

Vulling:

- 100g broodkruim
- 1 ui
- 300g gemengd gehakt
- 4 eieren
- ½ TL zeste van sinaas
- 200g gemalen Brugge prestige

- ½ TL sambal
- 1 TL mosterd
- 5 pijpajuintjes versnipperd
- Peper en zout

Bereiding:

- Maak de farce door alle ingrediënten goed te mengen
- Spoel de eenden goed af om bloedresten te verwijderen en vul ze op met de farce
- In een broodkom op de bodem en de zijkanten de repen spek open leggen en hierin de eenden leggen
- De eenden nog eens goed kruiden met peper en zout en een stukje Brugge boter erop leggen
- Nu de eenden in een voorverwarmde oven bij 200°C plaatsen
- gedurende 60 min. Dan de oven uitzetten
- Nog 10 min in de oven laten rusten
- De beukenzwammen kort afbakken in boter en alles opdienen

4 personen

100 min

Hoofdgerecht

4

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/wilde-eend-met-farce-van-brugge-prestige>