# BIFF

## Kooi-eend

### Ingrediënten :

- 1 kooi-eend (of eendenborstfilet)
- 25 ml sojaolie
- 25 g Biff kruiden

### Voorbereiding

Maak de eend schoon zodat alleen de koffer overblijft. (Dit recept kan ook worden gemaakt met eendenborstfilet.) Wrijf de eend in met de sojaolie.Bestrooi vervolgens royaal met de BIFF kruiden en druk deze goed aan.

Laat de eend minimaal 1 uur rusten zodat de kruiden goed kunnen intrekken.

### Bereiding :

Verwarm een bakpan op middelhoog vuur met een klein beetje sojaolie.
Bak de eend rustig aan beide kanten goudbruin. Tijdens het bakken smelt het eigen eenden-vet, waardoor je de eend grotendeels in zijn eigen vet bakt, dit zorgt voor extra smaak en een mooie korst.

Verwarm de oven voor op 120 °C (hetelucht). Leg de eend op een rekje boven een rooster, zodat de hete lucht rondom kan circuleren. Gaar de eend in de oven gedurende 20–25 minuten, afhankelijk van de grootte.

### Rusten & serveren

Haal de eend uit de oven en laat deze 5 minuten rusten op een snijplank.
Snijd vervolgens aan beide kanten de filets van het karkas en serveer direct.

RESTAURANT BASILIEK Jouirma Dijk

Van Beekum Specerijen
Sinds 1908