

## Toast met gerookte eendenborst

De langwerpige toastjes van Danvita hebben niet zo heel veel nodig, omdat ze van zichzelf al zo heerlijk zijn. Door het formaat zijn ze ideaal als basis voor een voorgerecht. Zoals deze, met gerookte eendenborst en chutney van rode ui. De eendenborst mag je van mij zelf roken of je bestelt 'm bij je slager. Zoals ik het ook doe.

Dit recept komt oorspronkelijk uit het kerstmenu 2015 van Fransesca Kookt.

Menugang: Voorgerecht  
Type gerecht: Vleesgerecht  
Aantal personen: 4  
Bereidingstijd: 15 minuten

---

De langwerpige toastjes van Danvita hebben niet zo heel veel nodig, omdat ze van zichzelf al zo heerlijk zijn. Door het formaat zijn ze ideaal als basis voor een voorgerecht. Zoals deze, met gerookte eendenborst en chutney van rode ui. De eendenborst mag je van mij zelf roken of je bestelt 'm bij je slager. Zoals ik het ook doe.

Dit recept komt oorspronkelijk uit het kerstmenu 2015 van Fransesca Kookt.

### Bereidwijze

1. Snipper de ui en rits de blaadjes van de takjes tijm.
2. Verhit een steelpan en schenk er 1el olijfolie in. Fruit hier de rode ui in, met een snuf zout, op laag vuur. Strooi er een halve eetlepel bruine basterdsuiker bij, 2el rode wijnazijn, 2el water en 2/3 van de tijm. Laat 5 minuten rustig pruttelen.
3. Proef en breng eventueel extra op smaak met suiker (indien te zuur) of azijn (indien te zoet). Laat daarna nog 5 minuten pruttelen, voeg een extra eetlepel water toe als het te droog wordt. Breng daarna op smaak met peper en laat afkoelen.
4. Leg de toastjes op een mooi bord en maak op met de plakjes eendenborst. Schep op ieder plakje een klein lepeltje van de chutney. Strooi er nog wat blaadjes tijm over en serveer direct.

### Ingrediënten

- Olijfolie
- 2 rode uien
- 1 el bruine basterdsuiker
- 2 el rode wijnazijn
- 3 takjes tijm
- 12 Herb toastjes
- 4 plakjes gerookte eendenborst per toastje
- Zout en peper

### accessoires