

## Spiesjes met eendenborst

### Ingrediënten voor 6 personen:

- 2 eendenborstfilets
- 5 eetlepels olijfolie extra vierge
- 3 eetlepels honing
- 3 eetlepels balsamicoazijn
- peper
- 3 bosuitjes
- 6 satéstokjes
- 3 eetlepels sinaasappelmarmelade



### Bereiding:

1. Roer de olijfolie, de honing, de balsamicoazijn en peper naar smaak om tot een marinade. Snijd het vet van de eendenborstfilets en snijd het vlees in blokjes van 2-3 cm. Schep het vlees om met de marinade en laat de smaken minimaal 1 uur in de koelkast intrekken.
2. Snijd de bosuitjes in de lengte door. Dep het vlees droog en rijg de blokjes om en om met een halve bosui aan de satéstokjes. Rooster de spiesjes rosé in een grillpan of onder de ovengrill in 2-3 minuten per kant.
3. Verwarm met de sinaasappelmarmelade met 2 eetlepels water 20 seconden in de magnetron. Roer even om en druppel de marmelade over de spiesjes.



## Zalmrolletje gevuld met spinazie en boursin

### Ingrediënten voor 6 personen

- 60 gr gerookte zalm
- klein handje spinazieblaadjes
- ¼ - ½ pakje Boursin
- beetje bieslook fijngeknipt.
- 1 el creme fraiche

### Bereidingswijze

- Meng de Boursin met de creme fraiche en wat bieslooksnipper tot een smeuge, homogene mengeling.
- Leg de plakjes zalm uit en leg er wat blaadjes spinazie in.
- Leg nu de mengeling van de Boursin er op.
- Rol de zalm op met behulp van bakpapier en leg de rollen, gewikkeld in het papier, enkele uren in de diepvriezer.
- Even voor het serveren haalt u de rollade uit de diepvriezer en snijdt u er kleine rondjes van.
- Leg de hapjes op een schotel en versier met enkele snippers sinaasappelschil of wat bieslook

## Gevuld ei op een glaasje

### Ingrediënten voor 6 personen

- 3 kleine eieren
- 75 ml crème fraîche
- 3 takjes dille, fijngesneden
- (zee)zout grof
- wodka (slijter)



### Bereidingswijze

Kook de eitjes 10 min. Laat ze schrikken onder koud water, pel ze en halveer ze in de lengte. Haal de dooiers eruit en prak deze fijn met de crème fraîche en de dille. Breng op smaak met (versgemalen) peper en (zee)zout. Vul het eiwit met het mengsel. Leg de halve eitjes elk op een glaasje wodka. Garneer met wat dille en peper naar smaak. Eet het eitje op en drink tot slot de wodka.