



Zonnebloem Pinotage en Asiatiese eend

2015-03-05 08:44



Posted By:

[Wine Fly](#)

Theme: The wonderful wine journey of discovery/Die wonder

Gul vrugtigheid bring beste in eend na vore!

Zonnebloem se ryk en weelderige Pinotage was die koskenner Jules Mercer se voor die hand liggende keuse toe sy geroosterde eend in die Asiatiese styl wou maak. Die gul vrugtigheid met donker sjokolade en lieflike pikante en speserygeure bring die heel beste in dié heerlike eend na vore. Jy sal elke beentjie van dié dis, gemaak met pruime, soja, vyf spesery en heuning, aangevul deur tikkies gemmer en rissie, afknaag om die laaste krieseltjie smaak daaruit te haal!

Koop die Zonnebloem Pinotage by jou gunsteling-supermark of -wynwinkel teen 'n kleinhandelprys van om en by R63.

Heel geroosterde eend met pruimsous

Bedien met Zonnebloem Pinotage

Lewer 4 tot 6 porsies

1 eend van sowat 2 kg

2 E (30 ml elk) heuning en sojasous, gemeng

Knippie Chinese vyf speserypoeier

1 klein ui, fyn gekap

1 rooirissie, fyn gekap

1 groot gemmerknol (4-5 cm), geskil en gerasper

'n goeie skeut olyfolie

400 g vars pruime, gehalveer, ontpit en in stukke gesny

4 E (60 g) bruin suiker

2 E (30 ml) sojasous

½ koppie (125 ml) aftreksel

½ koppie (125 ml) rooi wyn

Gestoomde basmatirys om daarmee saam te bedien

Metode

Verhit die oond tot 220 °C.

Plaas die eend op 'n roosterplaat en strooi sout en swartpeper oor. Plaas in die warm oond en rooster vir sowat 20 minute of tot die vel bros begin word. Meng die Chinese vyf spesery met die heuning- en sojamensel. Verlaag die temperatuur tot 180 °C en maak verder gaar. Bedruip die eend sowat elke halfuur met die heuningmengsel. Maak dikwels seker dat die vel nie brand nie. Bedek met foelie indien dit te gou bruin word. Rooster vir 75 minute, of haal die eend ná 60 minute uit die oond as jy dit eerder steeds pienk verkies.

Vir die pruimsous: Braai die uie in die olyfolie tot sag. Voeg die rissie en gemmer by en kook vir 'n minuut of wat. Voeg die pruime en suiker by, en roer tot die suiker gesmelt het. Voeg die rooi wyn en die aftreksel by en kook vir 30 tot 35 minute oor medium tot lae hitte (as die pruime baie ryp is, sal die gaarmaaktyd dalk effens korter wees – bekyk die sous ná 20 minute). Die sous is reg wanneer dit dik en glansend geword het.

Laat die eend vir 5 tot 10 minute lank op 'n opdienbord rus. Sny en bedien met die pruimsous, rys en groente van jou keuse..

Volg Zonnebloem op Facebook (www.facebook.com/zonnebloem) en/of Twitter (www.twitter.com/zonnebloemZA).

Besoek die webwerf: www.zonnebloem.co.za.

Gesels met #ZonnebloemCraft saam op Twitter.