

## Toast met gerookte eendenborst en chutney van rode ui en Port



Porties: 10 personen

### Ingrediënten:

- 10 dunne plakjes gerookte eendenborstfilet
- 1 kg rode uien
- 4 sjalotjes
- 4 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 (niet te volle) theelepel chilivlokken
- Kruidnagelpoeder ter grootte van 2 kruidnageltjes
- Flinke snuf zout
- Evt. wat versgemalen peper
- 100 gram donkere basterdsuiker
- 250 ml rode wijn
- 150 ml Appelazijn
- Blaadjes van 25 takjes tijm
- Olijfolie
- Mini crackers naturel

### Bereiding:

1. Snijd de uien en sjalotjes in dunne kwart ringen
2. Verhit een flinke scheut olie in een ruime pan met dikke bodem en laat de ui, sjalotjes en knoflook zachtjes bakken tot alles zacht wordt.
3. Voeg de chili vlokken, kruidnagel, zout en peper toe en laat bakken tot de ui gaat karamelliseren, ca. 20 minuten
4. Doe de azijn erbij en laat het geheel nog een paar minuten sudderen
5. Voeg nu de suiker en de Port toe en laat zachtjes inkoken tot de chutney ongeveer de dikte van jam heeft (moet op een lepel blijven plakken)
6. Laat de chutney afkoelen in een schone pot
7. Leg de toastjes op een mooi bord, halveer de eendenborstfilet en maak de toastjes op met de plakjes eendenborst waar bovenop een schep chutney, en strooi er nog wat blaadjes tijm over

Tip: De chutney kan ook geserveerd worden bij vlees, kip, kaas of als topping op een broodje!