

# EENDENBORSTFILET OP DE CEDARWOOD OVENPLANK

---

## Ingrediënten

1 maigret de canard (eendenborstfilet)

## Marinade

1 teen knoflook, geperst

1 el citroenrasp

1 tl honing opgelost in sap van halve sinaasappel of citroen

1 takje rozemarijn heel fijn gehakt

1 rode of groene peper naar smaak, heel fijn gehakt

CedarWood OvenPlank

## Bereiding

Leg de CedarWood OvenPlank minimaal 1 uur in koud water. Meng alle ingrediënten van de marinade en haal de eendenborstfilet erdoorheen. Leg de eendenborstfilet op de CedarWood OvenPlank.

Bak de eendenborstfilet in de oven op 85 °C gedurende 45 minuten.

*Dit gerecht kan je uiteraard ook op de CedarWood BbqPlank bereiden.*

