

Kebabs van wilde eend met knolseldertagliatelli

2 eendenborstfilets (met vetrand)

1/4^{de} knolselder
200gr yoghurt
2 lenteuitjes
5-tal walnoten
zeste van 1 limoen

1 el komijnzaad
1 el korianderzaad
1 el venkelzaad
1 el gedroogde oregano
1 steranijs
0,5 gedroogde chipotle

1 el curry
peper en zout

1. Maak de kruidenmix voor het vlees.

Verwijder het zaad uit de chipotle en hak in stukjes. Meng met het komijn-, koriander- en venkelzaad, de steranijs en oregano. Verwarm een kleine pan en voeg al de kruiden toe. Laat ze even grillen tot je ze begint te ruiken. Stamp ze fijn.

2. Snij het vlees in fijne reepjes (3-4mm) en wrijf het in met de kruidenmix. Steek het op je spiesjes (2 stuks) en laat 30min marineren. Duw het vlees goed kort tegen mekaar.
3. Gril je walnoten op dezelfde manier als je kruiden en hak ze fijn.
4. Schil de knolselder en snij er ongeveer een kwart af. Schil er fijne repen van met een dunschiller. Snij die repen nog eens in kleinere repen van 0,5 cm.
5. Meng de yoghurt met peper, zout, de curry en de limoenzeste.
6. Meng de helft van de dressing met de knolselder. Hou de rest van de dressing als dip.
7. Snij de lenteui fijn (schuine stukjes vind ik visueel iets mooier).
8. Gril de kebabs. Ik gebruikte een Koreaanse tafelbbq op houtskool maar een klassieke bbq of grillpan werkt ook perfect.
9. Dresseer je spiesjes op de knolselder en werk af met de walnoten, lenteui en extra yoghurt dip.

Dit recept wordt u aangeboden door:

