

## Eend op Ierse wijze

Ongeveer onze manier van bereiden maar dan met wijn.

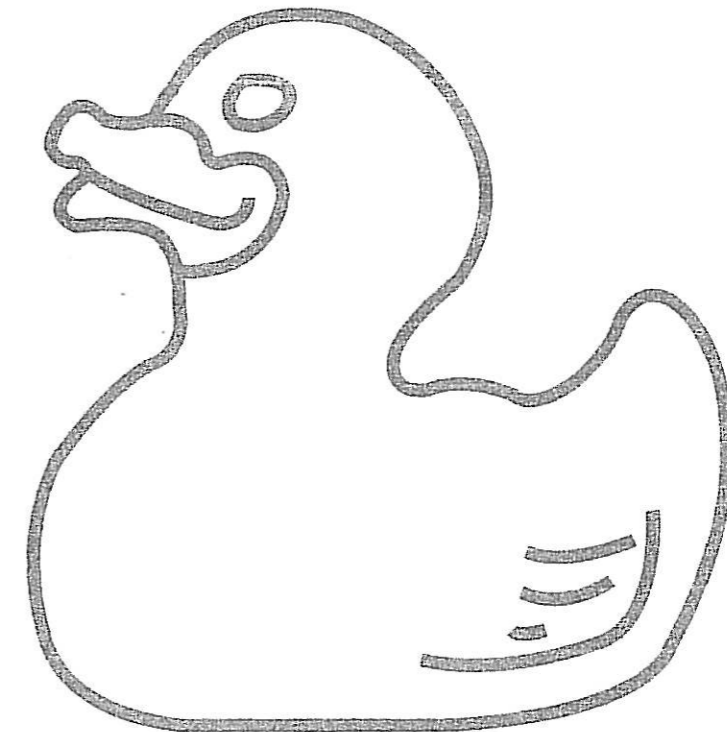
1. Koop een eend van ongeveer 5 kg. voor 6 personen en 2 flessen.
2. De eend laderen met het spek en de binnenkant kruiden met peper en zout.
3. De oven verwarmen op 180 graden gedurende 10 minuten.
4. Een glas tot de helft vullen met whisky.
5. Het glas leegdrinken gedurende het opwarmen van de oven.
6. De eend op een vuurvaste schotel leggen en een tweede glas whisky inschenken.
7. De eend in de voorverwarmde oven plaatsen en het tweede glas leegdrinken.
8. Na 20 minuten de oven op 200 graden zetten en 2 glazen volle whisky inschenken.
9. De glazen optilken en de scherven van het eerste glas oprape.
10. Nog een half glas inschenken en oepdjinke.
11. Na een half uur de oven opendoen om de eend te checken.
12. Blandwondesalf aanbrengen op de linkerhand doen.
13. De oven neer sjot geven.
14. Twee glazen inschenken en tussentijd uitdlinken.
15. De oven opendoen als de fles leeg is en de eend pakken.
16. Salf op uw andere hand doen en de eend oprape.
17. Tussentijd glas optilken.
18. De eend terug oprape en met een antdoek de salf erafvegen.
19. Uw andere hand ontfetten met wixie en de tuip salf zoeken.
20. Tussentijd glas oprape en de eend terug in de oven sjotten.
21. De oven opendoen en de eend terug oprape.
22. De tweede fles oprape en opendoen.
23. Tussentijd spek onder de kas geven.
24. Opstaan en terug zitten.
25. De vles oepde grond zette.
26. Anden teut dlinken.
27. De oven afzetten, oegedoe doen en maffedoe.
28. De eend aansnijden en degusteren met citroenmayonaise.
29. De keuken opruimen, de vloer en muren afwassen.
30. Het leeggoed en de scherven naar de glascontainer brengen en

14

## Ize in 30 stappen

Inschenken Ierse whisky, spekreepjes en een fles olijfolie.  
Peper en zout.

Als whisky inschenken.  
Glas leegdrinken.  
Vullen met wixie.



15

Inschenken perdolan en maaloxx mee brengen op de terugweg.