

## Recept voor eend met whisky

Benodigdheden: een eend van ca. 5 kg  
2 flessen Schotse whisky spekreepjes  
olijfolie

### Bereidingswijze:

de eend larderen en de binnenkant inwrijven met peper en zout;  
de oven 10 minuten voorverwarmen op 180 graden;  
een longdrinkglas voor de helft vullen met whisky; de whisky  
opdrinken gedurende het voorverwarmen van de oven; de eend  
op een vuurvaste schaal leggen en een tweede glas whisky  
inschenken;  
het tweede glas whisky opdrinken en de eend in de oven  
zetten;  
na 20 minuten de oven op 200 graden zetten en 2 glaven  
vubben met whisky; de glaven opdjinken en de scherven vat et  
eeiste glav oplaapen;  
nog een haiff glav insjenke en opdlinke;  
na een haiff uui de oven opedoen om de eend te sjekken;  
blantwondezaif in de padkamer gaanaale en op de bovenkant  
van de linkerand toen; dan ove nen skop geve; twee glave  
whiski in sjenke en t middeste glaf leeg dwinke; de ove  
opedoen naadat tet eerste glaf leeggis en de sjotel vastpakke;  
de blantwonde-zaif op de binnekand van de regtehantoen en  
deent oprape; deent noggis oprape em metten nantdoek de  
bwantwondesaiv van deent vege;  
ze hande ontvette met viskey en de tube ssalf veeropraper;  
tkapotte glazzopvege endeent terug in de hove toen; deheent  
opraper en dove eers opedoen; de twwwiede fles biski pedoen  
en over-eindzette; opstaan van de vjoer ent vetssspek ondrde  
kas vege; noggis opstaan van de vjoer en tochma blijve zitte;  
de bles op de grondzette; uide bles drinke wande glave sijn op  
of kapot; denóve aftette, deooge sluite en omvalle .