

CONFIT DE CANARD



Ingrediënten voor 8 personen:

- 1.2 kilo gekonfijte eendenbouten in blik
- 30 gram gedroogde paddenstoelen
- 400 ml water
- 150 gram bleekselderij
- 200 gram winterpenen
- 1 prei
- 1 grote rode ui
- 1 à 2 tenen knoflook (fijngesneden)
- takjes rozemarijn en tijm
- 15 gram platte peterselie
- 130 gram tomatenpuree
- 250 ml rode wijn
- 1 el jeneverbessen (in vijzel gekneusd)
- 2 laurierblaadjes
- 1 plak gember ontbijtkoek
- 100 gram pure chocolade
- 1 tl kaneel
- 1 tl truffel (geraspt) of tapenade (**optioneel**)
- handje rucola en wat granaatappeltjes voor de garnering

Bereiding:

Stap 1

Doe de gedroogde paddenstoelen in een kom en giet er kokend water over. Laat staan tot gebruik.

Schil en snipper de ui, bleekselderij en de winterpeen. Was de prei en snijd de prei klein.

Maak met keukentouw een boeketje van de rozemarijn en de tijm.

Stap 2

Verhit 2 el vet uit het blik met gekonfijte eendenbouten in een braadpan en fruit de ui met de bleekselderij, wortel en prei. Laat de paddenstoelen uitlekken, maar vang het vocht op. Snijd de paddenstoelen klein en bak het mee met de groenten. Voeg de tomatenpuree toe en bak het kort mee.

Stap 3

Pluk met een vork de eend van de botten en voeg het bij het groentemengsel. (De rest van het vet gebruiken we niet). Bak het even hoog en blus af met de wijn. Schenk het vocht van de paddenstoelen bij het geheel en breng het met wat zout aan de kook. Draai het vuur weer laag.

Stap 4

Snijd de gemberontbijtkoek en de chocolade klein. Voeg het met de gekneusde jeneverbessen en de kaneel toe aan het vlees. Leg het kruidenboeketje met de laurier in het vocht.

Laat het geheel 1,5 uur stoven op een zeer laag pitje.

Stap 5

Verwijder het kruidenboeketje en de laurier uit het stoofmengsel en maak het op smaak met peper en eventueel nog wat zout.

Lekker met aardappelpuree of gebakken pureetorentjes.

Feestelijke tip:

Serveer het vleesmengsel eventueel in porties gemaakt met een kookring en garneer het met wat rucola en granaatappelpitjes.

Optioneel

Voeg voor een extra feestelijke touch nog wat truffel (of truffel tapenade) toe.