



GEKONFIJTE EENDENPOOT MET ROZIJNEN

MET GEGLACEERDE BOSPEEN EN AARDAPPELPUREE



SPECIAAL INGREDIËNT.



GEKONFIJTE EEND

End heeft een fijne, delicate smaak. Door end te konfijten wordt hij extra smaakvol en mals. Konfijten is een bereidingstechniek waarbij een ingrediënt langzaam gegaard wordt in dierlijk vet op een constante temperatuur.



Bospeen ✳



Verse gember



Verse bladpeterselie ✳



Verse citroentijm ✳



Persinaasappel



Veluwe gekonfijte eendenpoot ✳



Agria aardappelen



Geel mosterdzaad



Verse rozemarijn ✳



Roziijnen



45 min



Glutenvrij



Veel handelingen



Eet binnen 5 dagen

De eendenpoot die je vandaag klaarmaakt hebben wij alvast voor je gekonfijnt. End heeft een specifieke, volle smaak die goed samengaat met frisse en zoete elementen. Daarom maak je er in dit recept rozijnen bij, die je even inkoekt in een mengsel van azijn en suiker. Erbij serveer je bospeen die je glaceert door de peen te garen in vocht, en inkoekt tot een siroop voor een mooi glanzend laagje.

Hit the "f" key for ✳

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Dunschiller, fijne rasp, hapjespan met deksel, bakplaat met bakpapier, pan met deksel, steelpan en aardappelstamper.

Laten we beginnen met het koken van de gekonfijte eendenpoot met rozijnen.



1 VOORBEREIDEN

Bereid de bouillon en verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd het grootste deel van het groen van de **bospeen** en schil met een dunschiller. Rasp de **gember** ★. Snijd de **verse bladpeterselie** fijn en ris de blaadjes van de **citroentijm**. Pers de **sinaasappel** uit. Verdeel de **wortels** naast elkaar over de bodem van een hapjespan met deksel ★★.



2 BOSPEEN GLACEREN

Voeg de bouillon, **gember**, **citroentijm** en per persoon 1 tl van de suiker en 3 el van het **sinaasappelsap** toe aan de hapjespan en laat, afgedekt, 15 – 20 minuten zachtjes koken. Haal daarna de deksel van de pan en kook het vocht in 5 – 10 minuten in tot een siroop. Breng op smaak met peper en zout en roer er ¼ el roomboter per persoon door.



3 EENDENPOOT BAKKEN

Leg ondertussen de **gekonfijte eendenpoot** met het vel naar boven op een bakplaat met bakpapier. Bak in 20 – 22 minuten bruin in de oven. Breng ondertussen ruim water aan de kook in een pan met deksel. Schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken. Voeg ze toe aan de pan en kook in 12 – 15 minuten gaar. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



4 ROZIJNEN WELLEN

Breng ondertussen de wittewijnazijn, de overige suiker, het **mosterdzaad**, de **verse rozemarijn** (het hele takje), een snuf zout en 2 el water per persoon op hoog vuur aan de kook in een steelpan. Voeg de **rozijnen** toe en laat 3 – 4 minuten zachtjes koken. Haal de pan van het vuur en zet opzij.

★ TIP

Je hoeft de gember niet te schillen. Geen rasp in huis? Schil de gember dan wel en snijd hem vervolgens fijn.



5 PUREE STAMPEN

Stamp de **aardappelen** met de overige roomboter en de mosterd tot een fijne puree. Roer er een scheutje melk door en breng op smaak met peper en zout. Schep de helft van de **bladpeterselie** door de geglaceerde **bospeen**.



6 SERVEREN

Verdeel de **aardappelpuree** en de geglaceerde **bospeen** over de borden en leg de **gekonfijte eendenpoot** erbij. Garneer de **eendenpoot** met de zoetzure **rozijnen** en bestrooi met de overige **bladpeterselie**.

★★ TIP

Voor een gelijkmatige garing is het belangrijk dat de wortels niet op elkaar liggen. Zo trekt de smaak van de siroop ook beter in de wortels. Is je pan niet breed genoeg? Gebruik dan twee pannen of voeg wat extra water toe. Het inkoken duurt dan wel langer.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Bospeen (g) *	200	400	600	800	1000	1200
Verse gember (cm)	1	2	3	4	5	6
Verse bladpeterselie (takjes) 23) *	4	8	12	16	20	24
Verse citroentijm (takjes) 23) *	4	8	12	16	20	24
Persinaasappel (st)	½	1	1½	2	2½	3
Veluwe gekonfijte eendenpoot *	1	2	3	4	5	6
Agria aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Geel mosterdzaad (tl) 10)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse rozemarijn (takje) 23) *	1	1	1	1	2	2
Rozijnen (g) 19) 22) 25)	25	50	75	100	125	150
Groentebouillon* (ml)	50	100	150	200	250	300
Suiker* (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Roomboter* (el)	2½	5	7½	10	12½	15
Wittewijnazijn* (el)	1	2	3	4	5	6
Mosterd* (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Melk*	een scheutje					
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	4724 / 1129	570 / 136
Vetten (g)	65	8
Waarvan verzadigd (g)	37,0	4,5
Koolhydraten (g)	92	11
Waarvan suikers (g)	45,4	5,5
Vezels (g)	12	1
Eiwit (g)	36	4
Zout (g)	0,8	0,1

ALLERGENEN

10) Mosterd

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be
WEEK 52 | 2017

HelloFRESH