



# RAGÙ VAN GEKONFIJTE EEND

## MET LINGUINE EN FRISSE RUCOLASALADE



55 min.

Veel handelingen

Eet binnen 5 dagen

Ragù is een Italiaanse saus met vlees of gevogelte die je lang laat pruttelen, zodat de smaken goed in het vlees trekken. In dit recept gebruik je gekonfijte eend, die je op het laatst toevoegt. Door het konfijten – langzaam garen in vet – is de eend erg vol van smaak. De zoete smaak van de balsamicozijn geeft de saus extra diepte.

## BENODIGDHEDEN

Bakplaat met bakpapier, steelpan, pan met deksel, koekenpan en saladekom.  
Laten we beginnen met het koken van de ragù van gekonfijte eend.



### 1 EENDENPOOT BAKKEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de **gekonfijte eendenpoot** met het vel naar boven op een bakplaat met bakpapier. Bak in 20 – 22 minuten bruin in de oven. Laat de **eendenpoot** vervolgens afkoelen tot je hem aan kunt raken zonder je vingers te verbranden.



### 4 LINGUINE KOKEN

Bring ruim water aan de kook in een pan met deksel. Voeg de **linguine** toe en kook, afgedekt, 12 – 14 minuten. Giet af en meng de helft van de extra vierge olijfolie door de **linguine**, breng op smaak met peper en zout. Verhit ondertussen een koekenpan op middelhoog vuur en rooster, zonder olie, de **pijnboompitten** tot ze beginnen te kleuren.



### 2 CHERRYTOMATEN BAKKEN

Pers ondertussen de **knoflook** of snijd fijn. Snipper de **sjalot** en halveer de **rode cherrytomaten**. Verhit de roomboter in een steelpan op middelmatig vuur en fruit de **sjalot** en de **knoflook** 2 minuten met een snuf zout. Zet het vuur middelhoog, voeg de **cherrytomaten** toe en roerbak 2 minuten. Blus af met de zwarte balsamicoazijn en verhit ongeveer 4 – 5 minuten totdat het meeste vocht is verdampt.



### 5 SALADE MAKEN

Maak in een saladekom een dressing van de wittewijnazijn en de overige extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Meng de **rucola** door de dressing en garneer met de **pijnboompitten**.



### 3 SAUS MAKEN

Voeg de **tomatenblokjes** en de suiker toe aan de steelpan en verkruimel er ¼ bouillonblokjes per persoon boven. Breng aan de kook en zet het vuur middellaag. Laat de saus 20 minuten zachtjes koken. Roer regelmatig door. Snijd ondertussen de **verse bladpeterselie** grof.



### 6 SERVEREN

Pluk met een vork het vlees van de **gekonfijte eendenpoot**. Voeg toe aan de **tomatensaus** en schep goed om. Verdeel de **linguine** over diepe borden en schenk de **tomatensaus** erover. Bestrooi met de **bladpeterselie** en serveer met de frisse **salade**.

## 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gekonfijte eendenpoot (st) *	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Sjalot (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rode cherrytomaten (g) *	125	250	375	500	625	750
Tomatenblokjes (blik)	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Verse bladpeterselie (g) *	5	10	15	20	25	30
Linguine (g 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Pijnboompitten (g 19) 22) 25)	5	10	15	20	25	30
Rucola (g 23) *	40	60	80	100	140	160
Zelf toevoegen						
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Kippenbouillonblokjes (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	1	1½	2	2½	3	3½
Wittewijnazijn (tl)	1	1½	2	2½	3	3½
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	4441 / 1062	723 / 173
Vetten (g)	60	10
Waarvan verzadigd (g)	25,7	4,2
Koolhydraten (g)	82	13
Waarvan suikers (g)	17,1	2,8
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	43	7
Zout (g)	2,2	0,4

#### ALLERGENEN

1) Gluten

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 19) Pinda's 20) Soja  
22) Noten 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

