



RAGÙ VAN GEKONFIJTE EEND

MET VERSE TAGLIATELLE EN FRISSE RUCOLASALADE



Gekonfijte eendenpoot



Knoflookteen



Sjalot



Cherrytomaten *



Tomatenblokjes



Verse bladpeterselie *



Rucola *



Verse tagliatelle *



Walnootstukjes



Oudekaasvlokken *

Totaal: 45 min.

Gemakkelijk

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 balsamicoazijn geeft de saus extra diepte.

BENODIGDHEDEN

Ovenschaal, steelpan, saladekom, pan met deksel en koekenpan.
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 in een ovenschaal. Bak in 20 – 22 minuten bruin de oven. Laat vervolgens afkoelen totdat je hem aan kunt raken zonder je vingers te verbranden.



2 CHERRYTOMATEN BAKKEN

Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snipper de **sjalot** en halveer de **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.



3 SAUS MAKEN

Voeg de **tomatenblokjes** en de suiker toe aan de steelpan en verkrummel 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.



4 SALADE AANMAKEN

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



5 TAGLIATELLE KOKEN

Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel. Kook de **tagliatelle**, afgedekt, in 4 – 6 minuten gaar (omdat de tagliatelle vers is, kan deze een beetje aan elkaar plakken. Gebruik twee vorken om de pasta tijdens het koken los te maken). Giet af en meng de overige extra vierge olijfolie door de **tagliatelle**. Verhit ondertussen een koekenpan, zonder olie, op middelhoog vuur en rooster de **walnootstukjes** tot ze beginnen te kleuren.



6 EENDENPOOT LOSPLUKKEN

Pluk met een vork het vlees van de **eendenpoot**. Voeg het vlees en het bakvet toe aan de tomatensaus en schep om. Verdeel de **tagliatelle** over diepe borden en schenk de tomatensaus erover. Bestrooi met de **bladpeterselie** en de **oude kaas**. Garneer de salade met de **walnootstukjes** en serveer bij de pasta.

1-6 PERSONEN
INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gekonfijte eendenpoot (st) *	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Sjalot (st)	½	1	1½	2	2½	3
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
Rucola (g) 23) *	40	60	80	100	140	160
Verse tagliatelle (g) 1) 3) *	125	250	375	500	625	750
Walnootstukjes (g) 8) 19) 25)	10	20	30	40	50	60
Oudekaasvlokken (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
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
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	5119 / 1224	749 / 179
Vetten (g)	72	11
Waarvan verzadigd (g)	28,9	4,2
Koolhydraten (g)	86	13
Waarvan suikers (g)	15	2,2
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	54	8
Zout (g)	2,9	0,4

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 7) Melk/lactose 8) Noten
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 23) Selderij
25) Sesamzaad

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

