



# RAGÙ VAN GEKONFIJTE EEND

## MET VERSE TAGLIATELLE EN FRISSE RUCOLASALADE



Gekonfijte eendenpoot \*



Knoflookteen \*



Sjalot \*



Cherrytomaten \*



Tomatenblokjes \*



Verse bladpeterselie \*



Verse tagliatelle \*



Rucola \*



Oudekaasvlokken \*

Totaal voor 2 personen:  
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.

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.



### 4 TAGLIATELLE KOKEN

Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel. Voeg de **tagliatelle** toe en kook, afgedekt, in 4–5 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 helft van de extra vierge olijfolie door de **tagliatelle**, breng op smaak met peper en zout.



### 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.



### 5 SALADE AANMAKEN

Maak in een saladekom een dressing van de witte wijnazijn en de overige extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Meng de **rucola** door de dressing. Pluk met een vork het vlees van de eendenpoot. Voeg het vlees en het bakvet toe aan de tomatensaus en schep goed om.



### 3 SAUS MAKEN

Voeg de **tomatenblokjes** en de suiker toe aan de steelpan en verkruiel 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

Verdeel de **tagliatelle** over diepe borden en schenk de tomatensaus met eend erover. Bestrooi met de **bladpeterselie** en de **oude kaasvlokken** 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)	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) *	2½	5	7½	10	12½	15
Verse tagliatelle (g) 1) 3) *	125	250	375	500	625	750
Rucola (g) 23) *	40	60	80	100	140	160
Oudekaasvlokken (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
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
Witte wijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	1	1½	2	2½	3½	4
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	4941 / 1181	732 / 175
Vetten (g)	68	10
Waarvan verzadigd (g)	31,8	4,7
Koolhydraten (g)	85	13
Waarvan suikers (g)	15	2,2
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	53	8
Zout (g)	2,9	0,4

#### ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 7) Melk/lactose  
Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

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

