



Confit de canard

Eendenbouten die eerst in zout rijpen en daarna urenlang zacht garen in hun eigen vet. Het resultaat is boterzacht vlees met een krokant velletje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	180'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 eendenbouten
- 40 gr grof zeezout
- 4 teentjes look
- 4 takjes tijm
- 3 laurierblaadjes
- 1 kl zwarte peperkorrels
- 800 gr eendenvet

Bereidingswijze

- 1.** Halveer de lookteentjes en kneus de peperkorrels lichtjes met de platte kant van een mes.
- 2.** Leg de eendenbouten in een ruime schaal en wrijf ze rondom in met het grof zeezout, de look, de peperkorrels, de tijm en de laurierblaadjes.
- 3.** Dek de schaal af met plasticfolie en laat de bouten 12 tot 24 uur in de koelkast rijpen zodat het zout goed in het vlees trekt.
- 4.** Neem de bouten uit de koelkast en spoel het zout en de kruiden er grondig af onder koud water. Dep de bouten daarna goed droog met keukenpapier.
- 5.** Verwarm de oven voor op 140 graden.
- 6.** Smelt het eendenvet op laag vuur in een ovenvaste pan of braadslede. Leg de bouten in het gesmolten vet zodat ze volledig ondergedompeld zijn.
- 7.** Zet de pan in de oven en laat de bouten 2,5 tot 3 uur heel zacht garen tot het vlees bijna van het bot valt.
- 8.** Haal de pan uit de oven en neem de bouten voorzichtig uit het vet. Op dit punt kunt u ze afgedekt in het vet bewaren in de koelkast, of meteen verder afwerken.
- 9.** Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur. Leg de bouten met het vel naar beneden in de pan en bak ze 5 tot 8 minuten tot het velletje goudbruin en krokant is. Keer ze daarna kort om om ook de onderkant op te warmen.
- 10.** Serveer de confit meteen.

Tip

Het overgebleven eendenvet is waardevol: zeef het, bewaar het in een afgesloten pot in de koelkast en gebruik het voor het bakken van aardappelen of groenten.

Lekker met

Krokante krieltjes gebakken in een lepel van het overgebleven eendenvet met look en tijm, en een frisse groene salade.

Dranktip

Een volle rode wijn uit het zuidwesten van Frankrijk past hier uitstekend bij, zoals een Madiran of een Cahors.