



## Arroz de pato (Portugese eendenrijst)

*Een geliefd Portugees ovengerecht van rijst gekookt in eendenbouillon en afgewerkt met stukken eend en schijfjes chorizo, tot een goudbruine korst gebakken.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE          |
|---------------|------------|----------|--------------------|
| <b>30'</b>    | <b>90'</b> | <b>6</b> | <b>Ovenschotel</b> |

### Ingrediënten

- 1 eend in stukken (ongeveer 1,5 kg)
- 400 gr rondkorrelrijst
- 150 gr chorizo, in schijfjes
- 1 ui, grof gesneden
- 2 wortelen, grof gesneden
- 1 laurierblad
- 2 teentjes knoflook
- 1 reep sinaasappelschil
- zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Doe de eendenstukken in een grote pot samen met de ui, wortel, knoflook, laurier en de reep sinaasappelschil. Voeg voldoende water toe tot alles net onder staat.
- 2.** Breng aan de kook, kruid met zout en peper en laat de eend op een zacht vuur garen gedurende ongeveer 60 minuten.
- 3.** Haal de eendenstukken uit de bouillon en laat ze voldoende afkoelen om aan te werken. Zeef de bouillon en houd hem warm.
- 4.** Pluk het eendenvlees van de botten en verwijder het vel. Scheur het vlees in grove stukken.
- 5.** Meet 800 ml van de warme eendenbouillon af en breng aan de kook in een ruime kookpot. Voeg de rijst toe en kook hem op matig vuur gedurende ongeveer 12 minuten, tot hij nog een lichte beet heeft. De rijst zal verder garen in de oven.
- 6.** Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Meng de voorgekookte rijst met het geplukte eendenvlees en schep het mengsel in een ruime ovenschaal.
- 7.** Leg de schijfjes chorizo gelijkmatig bovenop de rijst.
- 8.** Bak 20 tot 25 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin en licht krokant is. Serveer warm.

### Tip

Gebruik bij voorkeur rondkorrelrijst zoals Carolino of arborio. Die neemt de bouillon beter op en geeft een smeigere textuur dan langkorrelrijst.

### Lekker met

Een groene salade of gegrilde groenten passen goed bij dit rijke gerecht.

### Dranktip

Schenk er een stevig glas Portugese rode wijn bij, zoals een Douro of een Alentejo.