

Geconfijte eend met aardappelpuree

Ingrediënten

- 4 geconfijte eendenbouten
- 2 grote sjalotten
- bieslook
- 5 grote aardappelen
- boter
- slagroom of melk
- nootmuskaat
- zout en peper
- 30 gram gedroogde cèpes
- 30 gram paneermeel
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 knoflookteentjes
- een takje rozemarijn of thijm

Werkwijze

1. Haal de eendenbouten uit het vet en haal vel en bot eraf.
2. Fruit de sjalotjes in eendenvet of boter. Voeg het eendenvlees toe en bak dit even mee. Knip de bieslook erover.
3. Maak een aardappelpuree met de aardappelen, de boter en wat melk of room. Voeg nootmuskaat toe en zout en peper.

4. Verhit de 2 eetlepels olie in een pan. Bak de knoflook en de rozemarijn even mee. Haal deze vervolgens uit het vet en voeg de cèpes toe. Verhit dit snel en voeg de paneermeel toe.
5. Serveer het geheel in eenpersoons ovenschaaltjes: eerst een laagje vlees, vervolgens de aardappelpuree en afsluiten met de paneermeel met de cèpes.
6. Verwarm de oven voor op 180 graden en zet de schaaltes er gedurende 10 minuten in om op te warmen. Als alles van tevoren klaar is gemaakt, dan moeten de bakjes langer in de oven om goed heet te worden.