



Gekonfijte Eendenbouten

(Voor 4 personen)

Gekonfijte eendenbout is lekker en ontzettend makkelijk te maken. Het enige dat je nodig hebt is tijd en een grote braadpan.

De eendenbouten zijn over het algemeen van tamme eend. Kleinere eendenbouten zijn 'canettes', vrouwelijk, dus lekkerder zeggen sommigen. Als je de eendenbouten in een pot wil bewaren, neem dan de canettes. Dat past beter.

Ingrediënten:

4 eendenbouten, 2,5 liter ganzenvet, peper en zout, 2 teentjes knoflook, 1 eetlepel rozemarijnblaadjes, 1 eetlepel tijmblaadjes, 3 kruidnagels.

Pekel:

50 gram Collozo zout (*pekkel met nitraat*)

Bereiding:

- Wrijf de bouten in met het Collozozout.
- Wikkel deze in plasticfolie en plaats deze 24 in de koelkast.
- Hak de rozemarijnen tijmblaadjes fijn.
- Maak de knoflook schoon snijdt deze zeer fijn.
- Spoel de eendenbouten af met water.
- Wrijf de bouten opnieuw in met het kruidenmengsel.
- Doe het ganzenvet in de pan en laat het smelten.
- Leg de eendenbouten erin en zet het vuur heel laag.
- Na circa 2 uur zijn de bouten gaar.

Rozemarijnsaus

Ingrediënten:

3 dl jus de veau, 1 kleine ui, 4 takjes rozemarijn, 1 dl room, scheutje rode wijn, boter.

Bereiding:

- Maak de ui schoon en snipper deze.
- Rits de rozemarijnblaadjes van de steel.
- Neem een steelpan en zet de gesnipperde ui en rozemarijnblaadjes aan.
- Blus het geheel af met een scheutje rode wijn.
- Giet de jus de veau erbij en breng het geheel aan de kook.
- Kook het licht in, voeg de room erbij en kook het vervolgens in naar de juiste dikte.

Groenten-taartjes met aardappelpuree.

(Voor 4 personen)

Ingrediënten:

4 plakjes roomboter bladerdeeg, 100 gram pastinaak, 100 gram pompoen, 100 gram courgette, 1 ui, 300 gram aardappelen, peper en zout, melk, 1 ei, klontje roomboter, 4 aluminium bakjes, vetvrij papier, steunvulling (grauwe erwten)

Bereiding:

- Schil de aardappels, snijd ze in vieren, was deze en kook deze gaar.
- Maak hier met de melk, ei een smeuijge puree.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Maak de pastinaak, pompoen schoon en snijd deze in blokjes van 5 bij 5 mm.
- Was de courgette en snijd deze eveneens in blokjes van 5 x 5 mm.
- Maak de ui schoon en snipper deze.
- Blancheer de groenten met uitzondering van de ui ieder afzonderlijk beetgaar (in water met zout).
- Laat deze hierna goed uitlekken.
- Zet het gesnipperd ui aan, voeg de groenten hierbij en bak deze nog 1 minuut aan.
- Smeer met een kwastje de aluminium bakjes in met wat boter, bekleed met een bladerdeeg plakje (de bebloemde kant boven houden).
- Knip een rondje van vetvrijpapier 2 cm groter dan het aluminiumbakje.
- Leg het rondje op de bladerdeeg en leg hierop de steunvulling.
- Bak de bakjes circa 15 minuten in een oven van 175 graden °C.
- Laat ze even afkoelen. Vul deze met het groenten mengsel en dek deze af met de aardappelpuree.
- Bak ze vervolgens nog eens 15 minuten af in een oven van 175 graden °C.

Eet smakelijk!

Peter Elbers.

Andere leuke verhalen en lekkere recepten vindt u in mijn boeken.

Deze kunt u ook in de Brasserie bij Peter Elbers bestellen of online:

[Pippa and Paul: stories for the little world citizens: Oosterbeek-Airoldi, Romana: Amazon.nl](#)

[Pipke und Popke: Erlebnisse kleiner Weltbürger: Amazon.de: Romana Oosterbeek-Airoldi: Bücher](#)

[BOEK: Pipke & Popke -verhaaltjes voor kleine wereld burgers Oosterbeek-Airoldi, Romana - dieet & voeding | BESLIST.nl | 9789082479300](#)

Al mijn boeken zijn ook als e-book verkrijgbaar:

https://www.amazon.de/dp/B08HHBSNDN/ref=cm_sw_r_wa_ap_a_l0twFb7ZMJk8Y

This is the link for Pippa and Paul, stories for the little world citizens (English)

https://www.amazon.de/dp/B08HHBSNDN/ref=cm_sw_r_wa_ap_a_l0twFb7ZMJk8Y

The link for the German book: Pipke & Popke, Erlebnisse kleiner Weltbürger

[Pipke & Popke eBook door Romana Oosterbeek-Airoldi - 9789082479300 | Rakuten Kobo Nederland](#)

In Dutch: Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger

Gauw ook in het Italiaans!

“Pippa e Paolo, storie per piccoli cittadini del mondo”