

Confit van eend

(naar een recept van patron-cuisinier Jan Gaastra)

Benodigdheden voor 4 personen:

- 4 tamme eendenbouten
- 2 takjes rozemarijn
- 2 takjes tijm
- 2 teentjes knoflook
- peper & zout
- 1 kilo ganzenvet of olijfolie of zonnebloemolie(confijten)

Bereiding:

- de eendenbouten met alle andere ingrediënten opzetten en in ca. 4 uur op 80° C laten garen (= confijten)
- neem de eendenbouten uit de pan en laat ze afkoelen
- pluk het vlees van de bouten
- voor het serveren het eendenvlees lauwwarm maken
- lekker met aardappel en salade