



Geconfijte eendenbout met gekarameliseerde appels

Vierpersoons

Ingrediënten

4 geconfijte eendenbouten
2 kg zakje kruimige aardappels
3-4 eetlepels mierikswortel
100-130 gr boter
3 granny smith appels
10 jenever bessen
2 eetlepels honing
melk, eventueel
zout en peper

Bereiding

Schil de aardappels en snijd ze in blokjes van 2 cm. Kook de aardappels met wat zout in een pan met water totdat ze gaar zijn.

Warm de grill voor de eend. Schil de appels en snijd ze in partjes. Smelt 30 gr boter in een pannetje en doe de appelschijfjes samen met 2 eetlepels honing en jeneneverbessen erin. Laat de appels licht karameliseren.

Zet de eendenboutjes in een ovenschaal onder de grill. Giet de aardappels af en maak er samen met 70-100 gr boter en mierikswortel een luchtige puree van, verdun indien nodig met een beetje lauwe melk. Breng op smaak met zout en peper.

Verdeel de aardappelpuree over 4 borden. Leg de eendenbout er bovenop en lepel de appels er omheen.

AMSTERDAM FLAVOURS V.O.F.
PAZZANISTRAT 7, 1014 DB AMSTERDAM
WWW.AMSTERDAMFLAVOURS.COM

PHONE +31-6-17354009 **MAIL** BERNADETTE@AMSTERDAMFLAVOURS.COM
KVK 62869477 **BTW** 8549.91.463.B.01 **IBAN** NL32ABNA0569095395