

Infoblad

Confit de Canard



Ingrediënten

Eendenvlees, vet, zout

Bereiding

In de oven: Oven voorverwarmen op 180°. Leg de eendenboutjes in een platte ovenschaal met het vel naar boven en plaats de schaal ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven, zonder de boutjes om te draaien.

In een koekenpan: Verwarm de eendenboutjes, zonder toevoeging van vet, gedurende 20 minuten in een koekenpan op hoge temperatuur. De boutjes regelmatig omdraaien.

Tips en ideeën

- Serveer de eendenboutjes met bij voorkeur gebakken aardappeltjes. Bij bereiding in de oven, kunt u deze ook meebakken.
- Gebruik het eendenvet uit het blik voor het bereiden van de gebakken aardappeltjes. Voeg hieraan ook een beetje knoflook toe.
- Wijntip: Rode Cahors, Rode Languedoc, beide uit de streek waar de gekonfijte eend vandaan komt.

Kwaliteit

Het door u gekochte product is met de grootste zorg bereid, enerzijds door de fabrikant voor wat betreft de productie, anderzijds door ons voor wat betreft de levering. Mocht u onverhoopt iets op te merken hebben over de kwaliteit van dit product, dan vernemen wij dit graag van u. In dat geval, verzoeken wij u ons hiervan per brief of per e-mail op de hoogte te brengen. U kunt de contactgegevens boven aan dit blad terugvinden.

Eet smakelijk!

Bon appétit !
