



Confit de canard

Eendenbouten die eerst in zout rijpen en daarna urenlang zacht garen in hun eigen vet. Het resultaat is boterzacht vlees met een krokant velletje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	180'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 eendenbouten
- 40 gr grof zeezout
- 4 teentjes look
- 4 takjes tijm
- 3 laurierblaadjes
- 1 tl zwarte peperkorrels
- 800 gr eendenvet
- krieltjes om bij te serveren

Bereidingswijze

1. Leg de eendenbouten in een schaal en wrijf ze in met het grof zout, de gehalveerde lookteentjes, gekneusde peperkorrels, tijm en laurier.
2. Dek af en laat de bouten 12 tot 24 uur in de koelkast rijpen zodat het zout in het vlees trekt.
3. Verwarm de oven voor op 140 graden. Spoel het zout en de kruiden van de bouten en dep ze grondig droog.
4. Smelt het eendenvet in een ovenvaste pan en leg de bouten erin zodat ze volledig onder het vet zitten.
5. Zet de pan in de oven en laat de bouten 2,5 tot 3 uur heel zacht garen tot het vlees bijna van het bot valt.
6. Haal de bouten voorzichtig uit het vet. Je kunt ze op dit punt bewaren of meteen afbakken.
7. Verhit een droge pan en leg de bouten met het vel naar beneden erin. Bak ze 5 tot 8 minuten tot het velletje goudbruin en krokant is.
8. Bak intussen wat krieltjes goudbruin in een lepel van het eendenvet met wat look en tijm.
9. Serveer de confit met de krokante krieltjes en eventueel een frisse groene salade.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)