



Arroz de pato (Portugese eendenrijst)

Een geliefd Portugees ovengerecht van rijst gekookt in eendenbouillon en afgewerkt met stukken eend en schijfjes chorizo, tot een goudbruine korst gebakken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	90'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 eend in stukken (ongeveer 1,5 kg)
- 400 gr rondkorrelrijst
- 150 gr chorizo, in schijfjes
- 1 ui, in stukken
- 2 wortelen
- 1 laurierblad
- 2 teentjes look
- 1 sinaasappel (schil)
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Doe de eendenstukken in een grote pot met de ui, wortel, look, laurier en een reep sinaasappelschil. Voeg water toe tot alles onder staat.
2. Breng aan de kook, kruid met zout en peper en laat de eend zachtjes garen in ongeveer 60 minuten.
3. Haal de eend uit de bouillon en laat afkoelen. Zeef de bouillon en hou hem warm.
4. Pluk het eendenvlees van de botten en verwijder het vel. Scheur het vlees in stukken.
5. Meet 800 ml van de warme bouillon af en kook de rijst hierin ongeveer 12 minuten tot hij nog een lichte beet heeft.
6. Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng de rijst met het geplukte eendenvlees en schep in een ovenschaal.
7. Leg de schijfjes chorizo bovenop de rijst.
8. Bak 20 tot 25 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin en licht krokant is. Serveer warm.

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