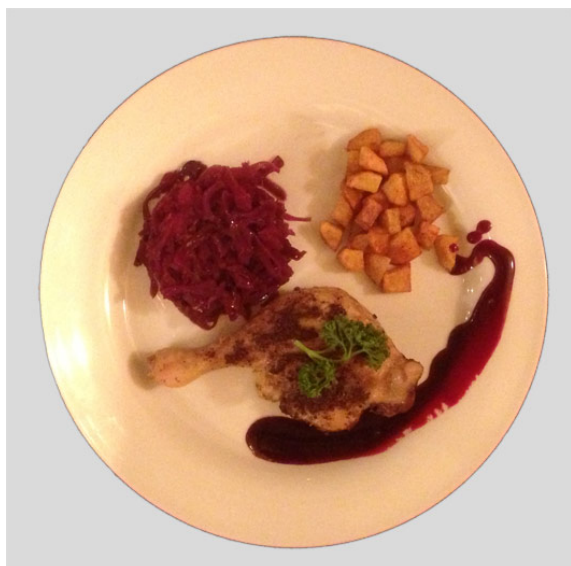


Kruidige eendenbout met rode kool

Datum: 02-09-2013
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 7



Ingrediënten:

Eendenbouten:

- 7 st. eendenbouten (min. 1 eendenbout per persoon)
- 1,5 st. steranijs
- 1,5 st. kaneelstokje
- 1,5 koffiel. zwarte peperbolletjes
- 1,5 koffiel. rode peperbolletjes
- 1,5 koffiel. zeezout
- 4 eetl. olijfolie
- kookringen
- bladpeterselie
- aluminiumfolie
- vijzel

Zwarte bessen coulis:

- 125 g zwarte aalbessen
- 25 g suiker
- 50 ml water
- 8 g vanillesuiker (1 zakje)
- suiker
- allesbinder

Rode kool:

- 1 st. rode kool (750 gr)
- 2 st. rode uien
- boter
- 2 st. grote goudrenetten
- 4 eetl. honing
- 4 dl zoete witte wijn
- 750 g grote vastkokende aardappelen
- olijfolie
- 150 g zwarte bessen coulis

Bereidingswijze:

Eendenbouten:

Maal de specerijen en het zeezout fijn in de blender of de vijzel. Bestrooi de eendenbouten met de specerijen en schik ze op een groot vel aluminiumfolie. Overgiet met de olijfolie en vouw de folie dicht. Zet de eendenbouten in een oven van 140 graden en laat 1 uur garen. Verlaag dan de oventemperatuur naar 100 graden en laat de eendenbouten nog een uur garen.

Zwarte bessen coulis:

Doe de zwarte aalbessen in een steelpan samen met de suiker en het water. Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken. Roer er een zakje vanillesuiker door, haal van het vuur en laat een

beetje afkoelen. Pureer alles in een blender of keukenmachine en doe over in een zeef. Duw zoveel mogelijk door de zeef met de achterkant van een lepel.

Aardappelen:

Schil de aardappelen en kook ze. Snijd deze in kleine blokjes.

Rode kool:

Snijd de rode kool fijn. Smelt de boter in een pan met dikke bodem en laat er de fijngesneden rode ui en rode kool 10 min. in stoven. Voeg de honing en witte wijn toe en laat het geheel met deksel 30 min. stoven. Voeg dan de gesneden goudrenetten toe en laat nog 20 min. stoven. Kook de coulis van zwarte bessen op met suiker naar smaak en bind eventueel met allesbinder. Laat afkoelen en doe in een druppelflesje. Bak de aardappelblokjes goudbruin in olijfolie en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie:

Plaats ringen op de warme borden en vul deze met de rode kool. Leg op ieder bord een eendenbout en de gebakken aardappelblokjes. Druppel zwarte bessensaus over het bord. Garneer met een plukje bladpeterselie.