



Ovenschotel met Confit de Canard

Bijzonder genieten

RECEPT | HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - BEREIDINGSTIJD: 15 MIN. - BAKKEN: 50 MIN.

INGREDIËNTEN

- 1 kg kruimige aardappelen
- 100 ml volle melk lauwwarm
- 50 g roomboter
- 1 blik confit de canard met 4 eendenbouten
- Olijfolie
- 1 winterwortel geschild in super kleine blokjes gesneden
- 1 prei gewassen in stukjes gesneden
- 1 teen knoflook geperst
- 1 el gedroogde provençaalse kruiden
- 50 ml groentebouillon
- peper en zout
- ½ tl nootmuskaat
- 4 el paneermeel
- 100 g parmezaanse kaas geraspt
- 2 takjes peterselie fijngehakt
- Ovenschaal
- Klontje boter voor invetten ovenschaal

Bereiding

Schil de aardappelen en snijd deze in stukken. Kook ze gaar in een pan met kokend water en ½ tl zout. Giet af en doe ze terug in de pan, giet de lauwwarme melk erbij, en stamp tot een fijne puree, roer de boter erdoorheen, maak op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Verwarm de eendenbouten volgens de gebruiksaanwijzing op het blik, en haal het vlees van de botjes en trek het met 2 vorken uit elkaar tot draadjesvlees en houdt apart.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bak in een verwarmde koekenpan met een scheutje olie, de wortel, prei en knoflook aan, blus af met de bouillon, maak op smaak met de gedroogde kruiden en laat voor 5 minuten zacht stoven totdat de groenten wat zachter zijn maar niet te gaar, en het vocht is ingekookt.

Smeer de ovenschaal in met boter, verdeel het vlees over de bodem, schep de groenten erop. Lepel de aardappelpuree luchtig over de groenten, trek met een vork een ribbelpatroon in de puree, bestrooi met paneermeel en kaas. Bak de ovenschotel voor 20 tot 25 minuten in de oven totdat de kaas lichtbruin kleurt en lichtkrokant is.

Haal de schotel uit de oven, laat 5 minuten staan, bestrooi met de verse peterselie. En schenk een heerlijk glas Unico Triplo, enjoy!

Ovenschotel