



Eendenboutjes met tijm en Verboden Vrucht en rodekool ramequin

Datum: 27-10-2014
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Eendenboutjes:

- 16 eendenboutjes (tamme eend)
- 7 uien
- 8 takjes tijm
- 6 dl gevogeltebouillon
- 3 flessen Verboden vrucht van 33 cl
- 2 eetl. bosbessenconfiture
- Worcestershire saus
- peper
- zout Rodekool

ramequin:

- 2 st. rode kool
- 10 appels Goudrenet
- 4 uien
- 500 g bruine rozijnen
- 3 dl frambozenazijn
- 1 sjalot
- 5 kruidnagelen
- 2 kaneelpijpjes
- 2 laurier blaadjes
- 2 sneden ontbijtkoek
- 1 bos snijselderij
- 20 ml gembersiroop

Aardappelkroketjes:

- diepvries aardappelkroketjes

Bereidingswijze:

Eendenboutjes:

Ontvel de eendenboutjes, zout en peper erover en bak het vet langzaam uit. Gebruik het vet om de eendenboutjes aan alle kanten aan te braden tot ze lichtbruin van kleur zijn. Neem ze uit de braadpan en gooi het vet weg. Neem een hapjespan en zet de fijn gesneden ui aan met een klont boter. Leg de eendenboutjes in de pan, voeg gevogeltesfond en de helft van het bier toe. Doe er de takjes tijm bij en stoof ze in anderhalf uur zacht gaar met het deksel op de pan. Neem de eendenboutjes uit de pan en houd ze warm. Het stoofvocht zeven en in een sauspan met half flesje van het bier en de Bosbessenconfiture stevig inkoken. De saus zeven. Vervolgens de saus binden en op smaak brengen met worcestersaus, peper uit de molen en zout.

Rodekool ramequins:

Snij de uien fijn en stoof ze aan in wat boter. Hou enkele koolbladen apart, haal de nerf eruit en stoom in 50 minuten in de stoompan gaar. Snij de rest van de kool fijn en snij de geschildte appels in stukjes. Voeg de kool en appels bij de uien en roer alles stevig door elkaar, voeg de frambozenazijn en naar smaak wat gembersiroop toe. Steek de kruidnagelen op de sjalot, voeg de kaneel en het laurier toe en kruimel er de ontbijtkoek bij. Laat alles anderhalf uur op een zacht vuurtje gaarstoven. Voeg op het einde de in heet water gewelde rozijnen toe. Zorg dat de pan niet droog kookt en voeg

zo nodig wat water toe. Bekleed vuurvaste ramequins met de gekookte bladeren en vul deze met het koolmengsel.

Druk het stevig aan. Verwarm de bakjes vlak voor het uitserveren in een oven van 150 graden

Aardappelkroketjes:

Frituur de aardappelkroketjes

Presentatie:

Stort het ramequin op het bord. Houd de onderkant tijdens het storten tegen met een platte schep, zodat ze mooi gestort worden. Garneer de top een takje selderij. Leg een eendenboutje op het bord en overgiet het met saus. Leg er aardappelkroketjes bij.