

Best vrienden,

Ik wil via deze weg mijn passie voor het koken delen.

Ik heb geen koksopleiding gevolgd maar vanaf mijn prille jeugd zit ik tussen de potten en pannen, wij waren thuis met acht kinderen en moesten aan de huishoudelijke taken meehelpen. In die tijd heb ik de microbe voor het koken opgelopen en deze is nog steeds actief daar ik nog dagelijks bezig ben met het zoek en klaarmaken van heerlijke gerechten. Koken is, wat men er ook van moge denken, helemaal niet moeilijk en tijdrovend. Vanaf nu krijgen jullie van mij geregeld een eenvoudig te bereiden recept.

Februari is een maand waarin het nog behoorlijk koud kan zijn en de 14^{de} is het Sint Valentijn. De ideale periode om een heerlijk feestgerechtje te maken.

GEKONFIJTE EENDENBOUT MET WITLOOF SINAASAPPELKONFIJT

VOOR 4 personen

Ingrediënten:

- *25g boter*
- *1 ui*
- *1 teen knoflook*
- *500 g witloof*
- *2 perssinaasappels*
- *100g suiker*
- *2,5 dl droge witte wijn*
- *50g gele rozijnen*
- *4 gekonfijte eendenbouten*

Bereiding:

Smelt de boter in een pan met zware bodem en voeg de gesnipperde ui en knoflook toe en laat enkele minuten aanfruiten.

Snij het witloof in dunne reepjes.

Voeg toe aan de pan, samen met de geraspte schil van één sinaasappel en het sap van de beide sinaasappels, de suiker, de wijn en de rozijnen.

Breng aan de kook en laat 1,5 à 2 uur zacht pruttelen tot de konfijt ingekookt is. (1)

Warm de eendenbouten op in hun eigen vet en bak eventjes krokant in de pan. (2)

Serveer met de witloofkonfijt en geef er eventueel aardappelpuree aangemaakt met verse geitenkaas bij. (3)

Tips:

- (1) Ik maak dit de dag op voorhand al klaar om de dag zelf niet al te veel werk meer te hebben. Handig als je genodigden hebt.
- (2) Ik koop mijn gekonfijte eendenbouten inde Delhaize van Brucargo. Deze zijn verpakt in luchtledig zakjes die ik in een hoge kookpot met kokend water 10 minuten laat opwarmen. Dit laat me toe om gemakkelijk de vier billetjes te samen klaar te maken. In dit geval is het ook niet nodig om ze nadien in pan het vel te laten aankleuren in vet.
- (3) Ik gebruik een geitenkaasje type Chavroux

Indien jullie wat witloof sinaasappelkonfijt over hebben Heerlijk met paté!

De combinatie van van gekonfijt vlees met het zure van de geitenkaas en het zoete van de witloof sinaasappelkonfijt is super!

Voor de wijn Iets met veel boddy!

Laat het jullie smaken!

Jullie hobbykok
Thierry

Indien vragen op reacties mogen jullie mij syeds mailen op thierry.dewallef@skynet.be



