STOOFPOT MET EEND



Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 3 wortels (300 gram) - 2 pastinaken (200 gram) - 2 stengels bleekselderij - 3 aardappelen (300 gram) - 500 ml water - 1 kippenbouillontablet - 1 laurierblaadje - 1 theelepel korianderzaadjes - 4 eendenbouten - ½ bosje platte peterselie - zout en versgemalen peper

---

1. Was en schil de wortels, pastinaken, bleekselderij en aardappelen. Snijd ze vervolgens in stukken of blokken van circa 3 cm.

2. Giet het water met het bouillontablet in de rvs-kom, voeg het laurierblaadje en de korianderzaadjes toe en stel vervolgens het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 3/120 °C.

3. Voeg de groenten toe, en zout en peper naar smaak. Stel het EXPERT-programma weer in op 30 minuten/snelheid 0/100 °C. Bak de bouten met de velzijde naar beneden in een koekenpan gaar. Voeg aan het einde van het programma de eendenbouten aan de inhoud van de kom toe en stel het EXPERT-programma weer in op 10 minuten/snelheid 0/100 °C.

4. Was de peterselie en snijd deze fijn. Bestrooi de stoofpot met de fijngesneden peterselie.

Tip van de chef :

U kunt de bouten ook rechtstreeks op het bord serveren zodat ze knapperig blijven.

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016