



# Streekmolen

*Eerlijke producten thuis gebracht*

## Eendenbout met choggia biet

### Hoofdgerecht voor 2 personen, 60min

Van de Streekmolen:

- 2 eendenbouten
- 4 choggia bieten
- Rozeval krieltjes
- Takjes rozemarijn

En verder:

- 2 uien
- 2 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 1 dl rode wijn
- 1 dl port
- 1 eetlepel bloem
- 1 klontje boter
- 1 sinaasappel
- 4 eetlepels honing
- 1 steranijs
- 4 blaadjes laurier
- Takjes tijm
- Scheutje olijfolie
- Scheutje balsamico azijn
- Zout en peper

Verwarm de oven voor op 160°C. Pel de uien en snijd er halve ringen van. Pel en pers het teentje knoflook. Neem de takjes tijm en de laurierblaadjes en bind er een stukje touw omheen. Neem een grote stoofpan ovensgeschikt en zet deze op het vuur. Smelt de boter in de pan en leg de eendenbouten in de boter. Voeg ook het bosje kruiden toe. Strooi er wat zout en peper over. Bak de eendenbouten ongeveer 5 minuten en draai ze dan om. Haal dan de eendenbouten uit de pan en leg ze apart. Doe de uienringen in het braadvet tezamen met het geperste teentje knoflook. Bak het geheel tot de uien glazig zijn. Voeg dan de eendenbouten weer toe. Schenk de wijn en port in de pan en laat de alcohol verdampen. Pers de sinaasappel en voeg het sap toe aan de stoofpot. Leg de steranijs er bij en voeg de honing toe. Plaats het deksel op de pan en zet de stoofpot in de voorverwarmde oven, gedurende een uur. Was de choggia bieten goed schoon, als de schil mooi is

dan kan die blijven. Anders de bietjes even schillen. Snijd de bietjes in 8 partjes. Pel de sjalotjes en snijd deze in vieren. Neem een ovenschaal en leg daarin de bietjes en sjalotjes. Schenk een beetje olijfolie en balsamicoazijn over de groenten. Verdeel de blaadjes laurier en nog wat kleine takjes tijm over de ovenschaal. Zet de schaal bij de eendenbouten in de oven en rooster de groenten een uurtje. Kook de roseval aardappeltjes enigszins beetgaar en bak ze daarna in de roomboter tot ze een knapperig korstje hebben. Rits de naaldjes van de rozemarijn en strooi deze over de aardappeltjes. Serveer het gerecht met een rode wijn. Eet smakelijk.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>