

# Gekonfijte eendenbout



**Gerechten:** Hoofdgerecht  
**Categorieën:** Braadpan, wild  
**Bron:** Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

eendenbout  
zout, peper  
een klein beetje braadboter

## Bereiding

Eendenbout droogdeppen en goed inwrijven met zout en peper.

Oven aanzetten 150 graden.

Leg de eendenbouten met de velzijde naar beneden in een braadpan en strijk de vleeszijde lichtje in met braadboter.

Plaats de braadpan met deksel in de oven voor 2,5 uur. Halverwege de eendenbouten omdraaien.

## Foto's



GEKONFIJTE EENDENBOUT (CONFIT DE CANARD)

APPETIJT.EU

