

RECEPT: EENDENRILLETES MET RODE UIENCHUTNEY

Geplaatst op 20 december 2016

Voorgerechten



Ingrediënten eenderrillettes met rode marmelade voor 10 broodjes

10 brioche kleine brioche broodjes of 1 groot brioche brood in plakjes

3 eendenbouten

750 gram ganzenvet

2 winterpenen

2 uien

6 tenen knoflook

2 takjes rozemarijn

2 takjes tijm

6 laurierbladeren

10 rode peperkorrels

25 gram roomboter

Peper en zout

Rode marmelade

Smelt de roomboter in een braadpan. Kruid de eendenbouten aan beide kanten met peper en zout. Doe de eendenbouten in de braadpan en bak aan beide kanten lichtbruin.

Verwarm de oven voor op 120 graden. Snijd de wortel in plakjes en de ui in grove stukken. Plet de tenen knoflook. Leg de eendenbouten in een ovenschaal. Leg de wortel, de ui, de knoflook, de rozemarijn, de laurierbladeren, de tijm en de roze peperkorrels om de eendenbouten heen. Giet het ganzenvet over de eendenbouten heen. Zet de ovenschaal in de oven en laat de eend in 4,5 uur gaar worden.

Haal de eendenbouten uit het ganzenvet. Als het goed is valt het vlees van de botjes. Haal al het vlees van de boten en trek het in kleine draadjes. Zeef het ganzenvet en roer een paar eetlepels door het eendenvlees. Doe de eenderrillettes in een pot en zet hem in de koelkast.

Grill de briochebroodjes kort in de oven. Beleg de briochebroodjes eerst met rode uienchutney en vervolgens met 1 of 2 eetlepels eenderrillettes. De eenderrillettes met rode uienchutney is lekker als voorgerecht of lunch.

Crostini of mini broodje eenderrillettes

<https://www.lejean.nl/blogs/recept/>



Ingrediënten voor 20 crostini

1 stokbrood van ca. 30 cm

250 g eenderrillettes

Voor de ui:

4 rode uien

1 el olijfolie
30 g suiker
50 ml rode wijn
50 ml balsamicoazijn

Crostini met eendenrillettes en gekaramelliseerde rode ui

Bereiding

- Maak eerst de gekaramelliseerde rode ui. Pel hiervoor de uien en snijd ze in halve ringen. Verwarm de olijfolie in een pan op medium vuur. Voeg de uien en de suiker toe, zet het vuur laag en laat de uien in ca. 10 minuten karamelliseren. Verwarm intussen de oven voor op 180 °C en snijd het stokbrood in 20 diagonale plakken.
 - Blus de uien af met de rode wijn en de balsamicoazijn en laat nog ongeveer 10 minuten zachtjes inkoken tot het vocht vrijwel is verdampt.
 - Haal de gekaramelliseerde ui van het vuur en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Leg intussen de plakjes stokbrood op het ovenrooster, schuif in de oven en rooster ze in ca. 10 minuten goudbruin en krokant.
 - Schep de uien en de eendenrillettes in schaaltes en serveer met het geroosterde stokbrood.
-



Ingrediënten voor 8 broodjes

8 mini hamburgerbroodjes
160 g eendenrillettes
8 kleine augurkjes

Broodje eendenrillettes

Bereiding

- Verhit een koekenpan zonder vetstof en snijd de broodjes doormidden. Leg ze op het snijvlak in de pan en bak mooi goudbruin en krokant.
 - Beleg de onderste helften van de broodjes met de rillettes. Snijd de augurkjes in plakjes, verdeel ze over de broodjes en leg de bovenkant van de broodjes erop.
-



Lolly van eendenrillettes met pistachecrunch

Ingrediënten voor 8 lolly's

125 g eendenrillettes
50 g pistachenoten
1 sjalotje
750 ml bietensap
1 laurierblaadje
3 blaadjes gelatine

Bereiding

- Verdeel de rillettes in 8 gelijke porties en rol er mooie balletjes van. Hak de pistachenoten grof en strooi ze in een ondiep schaalje.
- Rol de rillettesballetjes één voor één door de grofgehakte pistachenoten en steek er een cocktailprikker in. Bewaar de lolly's tot serveren in de koelkast.
- Serveer de lolly's op een mooie plank of schaal.

Lolly van eendenrillettes met bietengelei

Bereiding

- Verdeel de rillettes in 8 gelijke porties en rol er mooie balletjes van. Leg ze afgedekt in de koelkast om ze op te laten stijven.
- Pel en snipper voor de bietengelei het sjalotje. Doe met het bietensap, het laurierblaadje en flink wat zwarte peper in een steelpan en breng op medium vuur aan de kook. Laat in ca. 15 minuten inkoken tot 200 milliliter. Week intussen de gelatine in ruim koud water.
- Schenk het ingekookte bietensap door een zeef. Knijp de gelatine uit en los in het warme sap op. Schenk het in een smal en niet te diep glas (hierdoor kun je de lolly's straks goed in het sap dopen) en laat afkoelen tot het begint te geleren.
- Steek in elk rillettesballetje een cocktailprikker en doop in de bietengelei. Zet ze op een stuk bakpapier omdat ze anders aan de bord of schaal blijven kleven. Zet tot serveren in de koelkast.
- Haal de lolly's van het bakpapier en serveer ze op een mooie plank of schaal.