



Mediterrane eendenbouten met truffelpolenta en Parmezaan

2 PERSONEN

🕒 40 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 eendenbouten van de vakslager
- 🍴 10 g Italiaanse kruidenmix
- 🍴 1 rode ui
- 🍴 200 g paddenstoelen voor pasta
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 ½ el tomatenpuree
- 🍴 1 el balsamicoazijn
- 🍴 200 ml tawny port
- 🍴 190 ml paddenstoelenfond in pot
- 🍴 200 g gepelde tomaten in blik
- 🍴 50 g Parmigiano Reggiano
- 🍴 600 ml kippenbouillon van tablet
- 🍴 125 g polenta maisgries
- 🍴 40 g truffel paddenstoelen tapenade

MATERIAAL: braadpan

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi de eendenbouten met peper en zout.
2. Verhit de braadpan zonder olie of boter en bak de bouten rondom bruin.
3. Begin op de velkant.
4. Snijd ondertussen de kruiden fijn en snijd de ui in halve ringen.
5. Neem de bouten uit de pan en laat het bakvet zitten.
6. Fruit de ui en kruiden 5 minuten op laag vuur in het achtergebleven bakvet.
7. Halveer ondertussen de grotere paddenstoelen en snijd de knoflook fijn.
8. Voeg samen toe aan de ui en bak 5 minuten mee.
9. Voeg de tomatenpuree, azijn, port, fond en gepelde tomaten toe en breng op hoog vuur aan de kook.
10. Leg de eendenbouten in de pan, draai het vuur laag en laat in ca. 2 uur gaar stoven.
11. Zet bij voorkeur de pan op een sudderplaatje.
12. Roer regelmatig.
13. Rasp zodra de eendenbouten gaar zijn de kaas.
14. Breng de kippenbouillon aan de kook en voeg al roerend de polenta toe.
15. Laat al roerend 5 minuten zachtjes koken.
16. Neem de polenta van het vuur en roer de tapenade en de helft van de kaas erdoor.
17. Verdeel de polenta over (diepe) borden en schep er wat saus op.
18. Leg er een eendenbout op en serveer met de rest van de Parmezaan.

BRON: ah.nl

