ECHT. EERLIJK. EEND.



KROKANTE EENDENBOUT

[voor 4 personen]

Ingrediënten

4 geconfijte eendenbouten

800 g krieltjes

600 g bereide rode kool

een scheutje olie

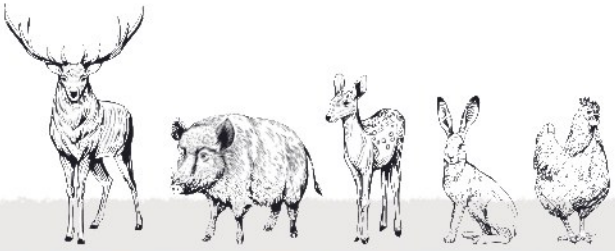
Bereidingswijze

Halveer de krieltjes, meng ze met olie en rooster ze 35 minuten op 200 °C.

Leg de eendenbouten de laatste 20 minuten met het vel naar boven op een aparte ovenschaal.

Zet ze eventueel nog 2 minuten onder de grill voor een krokant vel. Verwarm de rode kool en serveer alles samen.

Verwarm de oven voor op 200 °C



Sinds 1953
HENDRIKS
ECHT. EERLIJK. AMBACHT.

Hendriks Venlo
Vinckenhofstraat 72
venlo@hendrikspoelier.nl

Hendriks Mestreech
Clavecymbelstraat 38
maastricht@hendrikspoelier.nl

Hendriks 't Ven
Weselseweg 121
hetven@hendrikspoelier.nl