

Pulled Duck op een bedje van couscous met abrikoos en pistache crumble

Bereidingstijd 40 minuten, receptuur voor 4 personen

Boodschappenlijst

- 2 gekonfijte eenden pootjes (kant en klaar te koop)
- 100 gram parel couscous
- 80 gram gewelde abrikozen
- 1 bosje koriander grof gehakt enkele takjes uithouden voor garnering
- 40 gram pistachenootjes fijngehakt
- Peper zout
- 50 gram American stockyard Harvest Apple



Bereiding;

- Kook de couscous volgens receptuur en giet hem af, en voeg een klein scheutje olie toe tegen het plakken, meng hierna de gesneden abrikozen en het grof gehakte korianderblad erdoor. Op smaak brengen met peper en zout.
- Steek er mooie rondjes van.
- Warm de eenden pootjes op in een pan met heet water, ongeveer 20 minuten.
- Haal de pootjes uit de zak en vezel het vlees van het bot af.
- Meng er de stockyard apple saus doorheen
- Warm de couscous rondjes op in de oven, en leg ze op een bordje
- Verdeel het eenden vlees erover, en garneer het af met korianderblad
- Verdeel de gehakte pistache over het vlees en de bordjes