

Duck Confit

Toplam 200 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 180 dk

4 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 18/10

Güneybatı Fransa'nın ördek budu, kendi yağında düşük ısıda pişerek etinden ayrılarak klasik bir tarifdir.

Malzemeler

- 4 adet Ördek budu
- 700 gr Ördek yağı
- 2 tatlı kaşık Tuz
- 4 dal Biberiye
- 4 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Ördek butlarını tuz ve biberiyeyle 30 dakika dinlendirin.
2. Butları ördek yağına gömüp 120°C fırında 3 saat pişirin.
3. Servis öncesi derisini tavada 5 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Ördek butlarını düşük ısıda pişirin; yüksek ısıya maruz bırakarak deriyi sertleştirmesine yol açar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırın patates ve yeşil salatayla servis edin.