**gekonfijte eendenbouten**

eendenbouten

rozemarijn  
tijm

**peper & zout**

**knoflook**

**eendenvet**

Voor de bereiding kan de slow cooker gebruikt worden, maar het lukt net zo goed in de oven.

Wrijf de bouten in met peper en zout en leg ze in één laag in de slow cooker of in een ovenschotel. Vul aan met eendenvet tot de bouten volledig ondergedompeld zijn. Leg takjes rozemarijn, tijm en geplet knoflook in het vet.

Laat dit nu 4 uur konfijten op 90°C. Eens klaar, bak je de bouten in een pan tot ze een knapperig korstje hebben.