**Pulled duck burger met tomatenconfituur en koolsla**

**Sultanrozijntjes
honingwhisky
wortelen
wittekool
appelciderazijn
tomatenconfituur
rode balsamico
sinaasappelsap
uien
ontbijtspek
peper en zout**

**gekonfijte eendenbouten
eendenvet
hamburgerbroodjes
olijfolie
mayonaise
zure room
mosterd
honing**

**De eendenkonfijt.** Je kan de gekonfijte eendenbouten zelf maken, maar het is soms handiger om een kwalitatief goed preparaat te kopen bij je slager. Haal twee bouten uit de verpakking (één per bord) en doe ze met het vet erbij in een pan. Bak ze aan op de velkant op hoog vuur. Verlaag het vuur, dek de pan af en laat een half uurtje sudderen.

Haal de bouten uit de pan. Verwijder het vel en trek het vlees van de botten met twee vorken. Schep het in een kommetje en zet afgedekt warm weg.

**De saus.** Meng in een pannetje, een viertal eetlepels tomatenconfituur met het sap van twee sinaasappelen en een flinke scheut rode balsamico. Kruid met peper en zout. Breng kort aan de kook, verlaag het vuur en laat nog een tiental minuutjes sudderen. Meng dan de pulled duck met deze saus. Dek af en zet warm weg.

**Coleslaw.** Draai een drietal geschilde wortelen en een kwart van een wittekool door de rasp van een blender. Meng met een glas appelciderazijn. Zet een kwartiertje koel weg in de frigo.

Meng gelijke delen mayonaise en zure room met een eetlepel mosterd en een scheutje vloeibare honing. Week een handvol sultanrozijntjes in een scheutje honingwhisky. Zet dit een minuutje op vol vermogen in de microgolfoven. Laat even afkoelen. Meng nu beide bereidingen, dek af en zet koel weg tot later gebruik.

**Broodjes.** Snijd de hamburgerbroodjes open, bedruppel de snijvlakken met eendenvet en leg ze even op een hete grillpan. Houd ze op temperatuur.

**Afwerking**. Bak een tweetal in flinterdunne plakjes gesneden uien in vet van de eendenbouten. Bak in dezelfde pan een paar plakjes ontbijtspek tot ze krokant zijn.

**De opbouw.** Leg een onderkant van een broodje op een bord. Daarop een ruime portie koolsla. Daarop een bergje pulled duck. Besluit met een paar eetlepels gebakken ui en krokant ontbijtspek. Zet het bovendeel van het broodje erop, fixeer met een barbecuespiesje. Werk het bord af met gebakken aardappelchips of een ander bijgerecht naar keuze.