**Gekonfijte eendenbout met cactusvijgensaus**

cactusvijgen
sinaasappelen
wortelen
sjalotjes
knoflook
[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
tijm

rozemarijn
laurier
peper en zout
Mandarine Napoleon
eendenbouten
eendenvet
olijfolie
vijgen
oude balsamico

**De saus**. Bewaar één cactusvijg per bord. Schil een vijftal andere en in gewicht ongeveer evenveel appelsienen. Schil een tweetal wortelen, sjalotjes en een paar teentjes knoflook. Doe alles in de blender en mix tot moes. Breng [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) aan de kook met takjes tijm en rozemarijn en een tweetal blaadjes laurier. Voeg de moes uit de blender toe en laat een twintigtal minuutjes afgedekt koken.

Zeef de saus. Laat inkoken en breng op smaak met peper, zout en een flinke scheut Mandarine Napoleon. Bind de saus indien gewenst.

**De eendenbouten**. [**Klik hier voor het recept**](https://www.creatief-koken.be/basis/5595.htm) om de bouten te konfijten. Bak ze daarna in een pan met wat eendenvet tot het vel krokant wordt.

**Andere bereidingen**. Snijd de overgebleven cactusvrucht met de broodmachine of mandoline in centimeter dunne schijfjes. Doe hetzelfde met een sinaasappel. Bestuif de schijfjes met olijfolie en grill ze in een grillpan.

Was de vijgen, snijd ze kruislings in tot halverwege. Besproei met balsamico. Zet ze 5 minuten in een ovenschoteltje onder een hete grill. Rooster geschaafde amandelen in een droge pan.

Snijd schijven van een halve centimeter uit een zoete aardappel. Stoom ze halfgaar in een drietal minuutjes. Laat even afkoelen en snijd er dan met een ring rondjes uit die iets groter zijn dan de diameter van de vijgen. Bestuif ze met komijnpoeder en peper en bak ze in een beetje olijfolie verder af in een pan.

Snijd een tweetal uien in ringen. Frituur ze op 170°C. Let op de kleur. Als ze goudbruin worden is het tijd om ze uit de frituurpan te nemen. Laat uitlekken op keukenpapier.

**Op het bord**. Een spiegel saus met daarop een eendenbout. Daarnaast een rondje zoete aardappel met daarop een gegrilde vijg. Druppel nog wat oude balsamico over de vijg en strooi er wat geroosterde amandelen oven.

Leg een hoopje gefrituurde ui op het bord en schik er de schijfjes sinaasappel en gegrilde cactusvijg tegenaan.

Dien op met [**aardappelkroketjes**](#https://www.creatief-koken.be/basis/1462.htm) of een andere aardappelbereiding naar keuze.