

## Duck Lover's Pizza

Voor 1 plaatpizza of 2 pizza's

350 gram pizzadeeg

200 ml. versgemaakte abrikozensaus. *Voor recept, zie onder*

225/250 gram Brabander Signature Geit

100 gram (gerookte of gedroogde) eendenham in plakjes

100 gram confit van eend (gekonfijte poten) en geplukt/getrokken

150 gram eendengehaktballen *Voor recept, zie onder*

60 gram rucola

30 ml olijfolie om te bakken

Een flinke snuf zeezout



1. *Verdeel het pizzadeeg over de plaat,*
2. *Smeer de abrikozensaus over de oppervlakte van het deeg*
3. *Rasp de Goudse kaas en verdeel over de saus*
4. *Verdeel de eendengehaktballen, de eendenham en de eendenconfit daarover.*
5. *Bak de pizza gedurende 8-12 minuten of totdat de pizza goudkleurig en krokant is.*
6. *Verdeel de rucola, de olijfolie en wat grof zout over de pizza*
7. *Snijd in parten*



## **Abrikozensaus**

(Voor meerdere pizza's of zelfs meerdere plaatpizza's)

900 gram verse rijpe abrikozen in stukjes gesneden

225 cl Kippenbouillon

15 gram verse, geraspte gember

15 gram geplette knoflook

50 cl olijfolie

Zout naar smaak

Peper naar smaak

- 1. Verhit de olijfolie, voeg de gember en knoflook toe en giet dit direct over de abrikozen*
- 2. Pureer in een blender en voeg rustig de kippenbouillon toe tot de saus net zo dik is als tomatensaus zou zijn.*
- 3. Voeg peper en zout naar smaak toe.*

## **Eendengehaktballen** voor twee pizza's

100 gram gemalen of gehakte eendenborst

losgeklopte ei

Versgehakte tijm

Versgehakte peterselie

20 gram geraspte l'Amuse Signature Gouda

15 gram paneermeel

+/- 25 cl melk

Zout naar smaak

Peper naar smaak

- 1. Vermeng bovenstaande ingrediënten*
- 2. Voeg peper en zout naar smaak toe*
- 3. Vorm gehaktballetjes ter grootte van soepballetjes*
- 4. Bak gedurende 8 minuten af op 200 graden of tot ze gaar zijn*
- 5. Helemaal af laten koelen*