

Peking eend met pikante paksoi en oesterzwammen

Hans - Flor



Nodig

- 6 el vloeibare honing
- 2 el sambal oelek
- 8 oesterzwammen
- 2 el gembersiroop
- 5 el sojasaus
- 4 paksoï
- 5 el witte rijstwijn
- 2 eendenborsten
- 2 dl water
- 5 el zwarte rijstwijn
- 8 wontonvelletjes
- peper
- arachideolie
- boter
- zout

Bereiding

1. Maak ruitvormige inkepingen in de vetrand van de eendenborst, snijd dit in gelijke blokjes en kruid met peper en zout.
Rijg de blokjes aan een spiesje met de vetrand steeds in dezelfde richting.
2. Bak de stukjes aan in een pan zonder vetstof met de vetrand naar beneden om een krokant korstje te verkrijgen.
Draai ze vervolgens om en plaats ze in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 4 à 5 minuten.
3. Doe de honing in de pan samen met de sojasaus, de wijnen en laat alles inkoken.
4. Snijd de paksoi in de lengte doormidden en vervolgens in fijne schijfjes. Scheur de oesterzwammen in fijne reepjes.
5. Verwarm de arachideolie in een wok en fruit er de sambal oelek in, voeg er kort nadien de oesterzwammen en de paksoi aan toe en kruid lichtjes met peper en zout.
6. Snijd de wontonvelletjes in fijne julienne en frituur ze op 190°C tot ze helemaal uitgezet zijn.
7. Maak een bedje van de groenten met daarbovenop het spiesje en werk af met de gefrituurde wonton.