Szechuan style eend met shiitake en noodles



Ingrediënten

4

- 4 gekonfijte eendenbouten (kant en klaar)
- Schezuanpeper
- 0,5 dl hoisinsaus
- 250 g kastanjechampignons
- 2 pakjes udon noedels
- 20 g Bresc WOKpeper
- 20 g Bresc Knoflookplakjes
- 300 g Chinese kool
- 1 blikje bamboescheuten
- ½ komkommer
- 2 stengels lente-ui

Gebruikte bresc producten



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Knoflookplakjes 450g

Bereidingswijze

Verwarm de grill. Haal de eend uit de verpakking en bestrooi met de peper. Snijd de kool en de champignons.
Giet de bamboescheuten af. Grilleer de eend krokant onder de grill en smeer in met wat hoisinsaus. Grill nog even na. Verwarm de wok en roerbak de noodles met de overige ingrediënten. Serveer de eend op de noedels garneer met komkommer en lente-ui.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000