Wrap met eendenborst



Ingrediënten

4

- 2 st eendenborst
- 350 g groene asperges
- 250 g Thaise roerbakgroenten
- 20 g Bresc Ras el hanout
- 50 g hoisinsaus
- 40 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic
- 4 st wraps
- 0,5 st komkommer
- Sesamzaad, zwart

Bereidingswijze

Bak de eendenborst aan, gaar met de Ras el hanout. Blancheer de asperges en spoel koud. Snijd met de dunschiller linten van de komkommer. Wok de roerbakgroenten met de gehakte knoflook. Smeer de wrap in met de hoisinsaus. Verdeel de komkommerlinten hierop en daarna de wokgroenten. Trancheer de eend en leg op de wokgroenten, bestrooi met de sesamzaad. Rol de wrap in en snijd eventueel schuin weg.

Gebruikte bresc producten



Ras el hanout kruidenmix 450g



Vers gehakte Spaanse knoflook 450g