

Geglazuurde eendenborst met aubergines

INGREDIËNTE

N

4 porties

150 g	eendenborst
0,5	aubergine
6	sprietjes bieslook
1 snufje	peper
60 ml	Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing
1 eetlepel	slaolie
1 theelepel	sinaasappeljam

VOORBEREIDING

Stap 1

De eendenborst bereiden, de huid insnijden. Aan beide kanten scherp aanbraden en daarna afgedekt laten garen totdat ze roze is. Uit de pan nemen en in aluminiumfolie laten rusten.

Stap 2

De olie uit de pan verwijderen. De aubergines in plakken van 1 cm snijden en halveren of in vieren snijden als de plakken te groot zijn. Aan beide zijden aanbraden.

Stap 3

De Kikkoman Teriyaki BBQ-saus in een andere pan gieten. De eendenborst in plakjes snijden en in de saus wentelen tot het vlees volledig bedekt is.

Stap 4

De aubergineschijfjes schikken, een plakje geglazuurde eendenborst erop leggen. Met sinaasappeljam, fijngehakte bieslook en zwarte peper garneren.