KIKKOMAN

Teriyaki eend

totale tijd **30 min.** **30 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
976 kJ / 232 kcal

Vetten: **9 g** Eiwitten: **26 g**
Koolhydraten: **10 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

500 g	eendenborst in reepjes
5 el	Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook
	Vet om in te bakken
200 ml	sinaasappelsap
20 g	suiker
20 g	mosterd
20 g	radijs
20 g	wortel
20 g	selderij
20 g	komkommer

VOORBEREIDING

Stap 1

Marineer de eendenborst ca. 20 minuten in Teriyaki saus met geroosterde knoflook. Bak het dan in het vet aan beide kanten kort op hoog vuur en laat het vervolgens in de oven op 180 graden gedurende ca. 7 minuten gaar worden.

Stap 2

Blus ondertussen de braadresten af met sinaasappelsap en de Teriyaki eendenmarinade. Voeg suiker en mosterd toe en laat de saus inkoken.

Stap 3

Maak de groenten schoon en snijd ze in hele fijne reepjes.

Stap 4

Serveer de Teriyaki eend op een bord, bedek hem geheel met de sinaasappelsaus en strooi de reepjes groenten erover.