



## Gegrilde eendenborst

### met noedels en teriyaki

#### Ingrediënten (voor 2-3 personen)

- 1 eendenborst
- 1 pakje snelkooknoedels
- 4-6 EL teriyakisaus
- ¾ rode peper, in dunne ringen
- 1 klein pakje taugé
- 1 klein pakje sugarsnaps (of peultjes)
- 1 cm gember, geraspt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- olijfolie
- handjevol lente-ui
- sesamzaadjes
- kroepoek

#### Benodigdheden

- Campingaz Xcelerate 600 SG Stove & Grill
- Wokpan

- 1 Maak de eendenborstfilet schoon (indien nodig) en snijd de huidkant ruit-gewijs in. Maak de huid op smaak met wat peper en zout.
- 2 Doe een laagje water in een koekenpan en breng aan de kook. Blancheer hier de sugarsnaps in (ca. 4 minuutjes) en eventueel de noedels als je geen kant-en-klare noedels kon vinden.
- 3 Laat de sugarsnaps uitlekken en verwarm vijf à zes eetlepels olie in de koekenpan. Voeg hier de rode peper, knoflook en gember aan toe.
- 4 Verwarm een grillplaat op een gaspit tot medium hoge temperatuur en leg de eendenborst met de huidkant naar beneden op de grillplaat. Bak het kort tot goudbruin, regelmatig verplaatsen zodat de huid gelijkmatig bruin wordt.
- 5 Bak het vlees kort en verplaats regelmatig zodat de huid gelijkmatig goudbruin wordt.
- 6 Roer de noedels, de taugé en de sugarsnaps door de warme olie (die je bij stap 3 gemaakt hebt) en voeg nog wat van de teriyakisaus toe.
- 7 Snijd de eend in dunne plakjes en leg deze bovenop de noedels. Serveer eventueel met kroepoek, sesamzaadjes en lente-ui voor extra smaak!