



Japanse spiesjes van eendenborst



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 eendeborstfilet
- 1 teentje knoflook (fijngesneden)
- 1 stuk gember (geraspt)
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel ketjap manis (zoete sojasaus)
- 1 eetlepel bruine suiker

Bereidingswijze

- 1.** Verwijder het vet van de eendenborst en snij de filet in de lengte in 6 à 8 lange repen.
- 2.** Meng de rest van de ingrediënten en marineer de reepjes eend hierin (± 1 uur).
- 3.** Rijg elk reepje harmonicagewijs aan een spiesje. Gril gedurende ± 3 minuten. Draai halverwege om.
- 4.** Tip: werk af met fijngesneden lente-ui.