



Peking eend met mandarijn pannenkoekjes en hoisin saus

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten 30 pannenkoekjes

450 gram bloem
3 dl. Kokend water
1 tl. Olie
Sesamolie

Ingr. Eend:

3 grote eendenfilets met vel
2 eetlepels honing
2 eetlepels hoisin saus
Aardappelzetmeel
1 theelepel 5 spices mix
Zonnebloem olie om te frituren

1 komkommer
2 lente uitjes (bosuien)
Hoi sin saus



Pannenkoekjes

Doe de bloem in een kom en schenk hier het kokende water beetje voor beetje bij.
Voeg de olie toe en kneed het tot een stevig deeg zet het deeg weg en dek het af met vochtige doek
laat dit 30 minuten rusten.

Leg het op een met bloem bestoven bank kneed dit 8 a 10 minuten verdeel het deeg in 3 gelijke porties en maak van elk portie een rol. Snij elke rol in 10 plakken.
Maak van elke plak een bal en duw deze plat tussen je handen.
Bestrijk 1 kant met sesamolie en leg hierop een andere schijf deeg.
Rol de dubbele schijf uit tot een (dubbele) pannenkoek van 15 cm.
Bak deze pannenkoekjes in een droge pan aan 2 kanten totdat er bruine vlekjes op het deeg komen.
Trek de pannenkoekjes los van elkaar en vouw deze dubbel met de gebakken kant naar binnen.
Leg de pannenkoekjes tussen een vochtige theedoek.

Eend

Maak in een kommetje een mengsel van de honing, 5 spices mix en de hoi sin saus.
Smeer de eend hier mee in.
Laat dit even intrekken (15 minuten)

Halveer ondertussen de komkommer en ontdoe deze van het zaad.
Snij mooie luciferdunne reepjes van de komkommer en de lente ui.

Snij de eendenfilet in reepjes van 1 cm dik en bestrooi deze met aardappelzetmeel.
frituur de eend direct in een wok met hete olie (180 graden) totdat deze goudbruin is en knapperig.



Afwerking

Serveer op elk (warm) bord 3 pannenkoekjes met daarin wat stukjes eend, komkommer en lenteui.
Serveer hierbij wat hoi sin saus.