



Brunch

Gestoomd broodje

met gepocheerd ei, zoetzure groenten en gefrituurde pekingeend



Gestoomd broodje

met gepocheerd ei, zoetzure groenten en gefrituurde pekingeend

Benodigheden

(Brunch voor 4 personen)

Stoombroodje:

4 st dubbele sliced bun
(opengevouwen broodjes)

Gefrituurde Pekingendeend:

200 gr gegaarde Pekingendeend
zonder been

Gepocheerd ei:

4 st eieren
2 ml blanke azijn
water

Teriyaki mirinsaus:

100 gr teriyaki mirinsaus (Yama)

Zoetzure groenten:

60 gr kyuri zuke (ingelegde
komkommer met sesamzaad)
60 gr kyuri zuke (aubergine
met sesamzaad)

Mise en place

Breng water met azijn aan de kook. Draai het vuur uit en laat het afkoelen tot ca. 80°C.

Maak met een garde of lepel een draaikolk in de pan en laat hier voorzichtig het ei in zakken. Pocheer het ei ca. 4 minuten.

Ontdooi het broodje en stoom deze in de oven of breng een pan water aan de kook en zet hier een bamboe stoommandje op. Gaar het broodje ca. 5 minuten.

Leg de eend op een bakplaatje met bakpapier en verhit deze ca. 8 minuten in de oven op 180°C.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Verdeel de zoetzure groente tussen het broodje en dresseer dit op het bord.

Leg hier het gepocheerde ei op. Trancheer de eend en leg de plakjes dakpansgewijs tegen het broodje.

Nappeer hier tot slot wat teriyaki mirinsaus over.

Wijnadvies!

Pinot Noir Secret de famille

ALBERT BICHOT
Frankrijk
fles 75 cl - 08.147.24
rood fruit, licht pepertje,
intens, elegant



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras