

## Eendenborst in Sojasaus

### Ingrediënten:

- 4 eendenborstfilet
- 150 ml sojasaus Kikkoman
- 2 el honing
- 4 teentjes knoflook
- afsluitbare diepvrieszak
- peper en zout naar smaak

### Bereidingswijze:

Snij de vetlaag van de eendenborst in tot het vlees om de 1 cm (eerst in de breedte en dan in de lengte) je krijgt dan een ruitpatroon in het vet.

Doe de eendenborst in een afsluitbare diepvrieszak en doe daarbij de sojasaus, honing en grof gesneden knoflook en laat 2 uur gekoeld marineren.

Maak de barbecue aan voor indirect grillen op 200 graden. Leg de eendenborst met de vetzijde naar boven op indirect vuur.

Zodra de kerntemperatuur rond de 42 graden is, de eendenborst grillen (searen) op direct vuur, blijf erbij en draai regelmatig totdat de kerntemperatuur 52 graden is.

Laat heel even rusten op een warme plaats en snij de eendenborst in mooie niet al te dunne plakjes, strooi er zout en versgemalen peper over en dien op.

el = eetlepel (15 ml)

ml = milliliter