



PEKING EEND

BY EDWIN VINKE

Ingrediënten:

1 peking eend
1 liter zoete soja (ketjap)
250ml gembersiroop
2 rode chili pepers
150 gram gember
250ml zoute soja
2 sjalotten
1 eetlepel - 5 spices
150ml cola
1 eetlepel kerrie

Benodigdheden:

Kamado
grill rooster
hitteschild

Kamado set up:

indirecte hitte

Begin met het mixen van de gember, sjalotten en chili in de blender. Marineer de eend en laat de marinade 2 uur intrekken. Vervolgens laat je de eend langzaam garen op 100°C. Tussendoor het garen blijf je de eend lakken. Op het laatst breng je temperatuur op tot 250°C voor het krokante vel op de eend.

Gerecht by Edwin Vinke - Restaurant de Kromme Watergang**