



PEKING EEND

BY EDWIN VINKE

*RESTAURANT DE KROMME WATERGANG***

Ingrediënten:

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

Benodigheden:

Kamado
grill rooster
drip pan
hitteschild

VOORBEREIDING

Voor de marinade begin je met het mixen van de gember, sjalotten en chili pepers in de blender. Voeg daarna de zoete soja, zoute soja, gembersiroop, 5 spices, cola en de kerrie. Marineer de eend en laat het 2 uur intrekken.

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 180 °C. Voor dit recept werk je met indirecte en directe hitte. Je begint met indirecte hitte, plaats het hitteschild op het onderste level en op het bovenste level het standaardrooster. Op het hitteschild plaats je de drip pan, zodat je alle sappen kunt opvangen.

BEREIDING

Laat de eend langzaam garen dit duurt ongeveer 45 minuten. Bestrijk de eend vervolgens om de 5 minuten met de marinade gedurende 15 minuten.

Kamado set up:
indirecte hitte/directe hitte

Vervolgens verwijder je het hitteschild en begin je te grillen met directe hitte. Je verhoogd de temperatuur naar 250°C. Grill de eend totdat het vel krokant wordt. De eend is klaar als hij een kerntemperatuur van 74°C heeft bereikt.