Warp mit Entenbrust

Zutaten

4

- 2 Entenbrüste
- 350 g grüner Spargel
- 250 g Thai-Pfannengemüse
- 20 g Bresc Ras el Hanout
- 50 g Hoisin-Sauce
- 40 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic (Frisch gehackter spanischer Knoblauch)
- 4 Wraps
- 1/2 Gurke
- Schwarzer Sesam

Zubereitung

Die Entenbrust anbraten, mit dem Ras el Hanout garen. Den Spargel blanchieren und kalt abspülen. Mit dem Sparschäler Bänder von der Gurke schneiden. Das Pfannengemüse mit dem gehackten Knoblauch im Wok zubereiten. Den Wrap mit der Hoisin-Sauce bestreichen. Die Gurkenbänder darauf verteilen und dann das Wok-Gemüse. Die Entenbrust schneiden und auf das Wok-Gemüse legen, mit den Sesamkernen bestreuen. Den Wrap aufrollen und bei Bedarf diagonal durchschneiden.

Gebrauchte bresc Produkte

Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g

Ras el Hanout Gewürzmischung 450g