# Balinese eend

## Gebruikte Bresc producten

Bresc Citroengraspuree 450g

Bresc Gemberpuree 450g

Bresc Knoflook gehakt 1000g

Bresc Knoflook gehakt 450g

Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g

Bresc Rode peperpuree 450g

## Ingrediënten

10

- 3 grote of 5 kleine eenden
- 500 g sjalot gehakt
- 150 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 100 g Bresc Citroengraspuree
- 75 g Bresc Gemberpuree
- 150 g Bresc Rode peperpuree
- 25 g sambal
- 50 g kokosklapper
- 10 limoenblaadje
- 15 g trassi
- 10 g peperkorrels
- 10 macadamia noten
- 8 g kurkuma
- 8 g koriander
- 5 g komijn
- 8 g zout
- 40 g honing
- 25 g limoensap
- 500 g basmati rijst
- 3 stronken paksoi
- 5 stengels lente-ui
- 250 g taugé
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 50 g ketjap
- olie om in te bakken
- seroendeng

## Bereidingswijze

Prik het vel van de eend in met een vork. Draai een pasta van alle overige ingrediënten in de magimix. Bedek de eend met de pasta en vul haar met hetgeen je over hebt. Pak de eend in met aluminiumfolie en pak dan de eend in met plasticfolie voor een nacht.
Verwarm de oven voor op 200 graden en verwijder de plasticfolie. Bak de eend 15 minuten op 200 graden en draai dan de temperatuur terug tot 180 graden. Braad de eend nog 1 uur met de folie dicht en 20 minuten met de folie open. Kook ondertussen de rijst.
Snijd de paksoi en de lente-ui grof. Roerbak de groente met de gehakte knoflook en blus af met de ketjap. Pak de eend uit en serveer met de gekookte rijst, de gewokte groentes en evt. wat sambal en seroendeng.

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000