**Eend teriyaki met gebakken noedels**

*Teriyaki marinade*

vissaus  
zoete sojasaus  
mirin  
rijstazijn  
knoflook  
gember

*Andere ingrediënten*

eendenborstfilet  
lente-uitjes  
sesamzaadjes

*Ingrediënten voor de noedels*

noedels  
zwart knoflook  
sojasaus  
wokolie  
sesamolie  
vissaus  
prei  
wortel  
rode puntpaprika  
gembersticks

**De marinade**. Schil en rasp een tweetal centimeter verse gember. Druk een paar gepelde knoflookteentjes door de knoflookpers. Doe deze ingrediënten samen met een scheutje vissaus, zoete sojasaus, een borrelglas mirin en wat rijstazijn in een kom. Bepaal zelf de onderlinge verhoudingen naar eigen smaak. Voeg bijvoorbeeld meer zoete sojasaus toe voor een zoeter resultaat of meer vissaus voor de typische umami smaakervaring.

**De eend.** Kerf de velzijde van het borstfilet in met een scherp mes. Leg de eendenborst in de marinade en zorg ervoor dat die rondom goed bedekt is. Zet de kom afgedekt een uur weg op kamertemperatuur.

Dep de gemarineerde borstfilet droog met keukenpapier. Leg het stuk vlees met de velkant in een koude pan met wat wokolie. Begin op laag vuur en verhoog geleidelijk tot middelhoog. Dit is nodig om het vlees en vooral de vetlaag zachtjes op te warmen voor het bakproces begint.

Bak 6 minuten op de velkant en daarna 5 minuten op de vleeskant. Wil je het vlees meer doorbakken, verleng dan de kooktijd met een paar minuutjes. Haal het vlees uit de pan en laat afgedekt een tiental minuutjes rusten.

**De saus**. Maak ondertussen de saus. Breng de marinade aan de kook. Laat een tweetal minuutjes doorkoken en zeef dan de saus in een ander potje. Laat de gezeefde marinade verder inkoken tot een stroperig glazuur.

**Afwerking**. Snijd de eendenborstfilets in dunne plakjes. Leg die in de warme saus en houd deze combinatie op serveertemperatuur. Snijd een busseltje lente-uitjes in ringetjes. Rooster een handvol sesamzaadjes in een droog pannetje.

**De noedels**. Kuis en snijd een rode puntpaprika, een preistaaf en een dikke wortel in dunne reepjes. Snijd een stuk of zes teentjes gefermenteerd (zwart) knoflook in dunne schijfjes.

Kook de noedels volgens de instructies op de verpakking. Bak de groentemix in wat wokolie met een scheutje sesamolie. Voeg na een tweetal minuutjes de uitgelekte noedels toe. Roerbak nog een minuutje. Breng op smaak met scheutjes sojasaus en vissaus. Meng alles en zet op serveertemperatuur weg.

**Op het bord.** Begin met een bodem noedels. Werk af met gembersticks. Schik daarop een paar sneetjes eendenborst. Giet er een de teriyakisaus over. Werk af met geroosterde sesamzaadjes en ringetjes lente-ui.