

Optie 1: Makkelijke bereiding

1. Verwarm de oven voor op 160 graden. Plaats de eendenbout, Singapore Noodles, Beef Siu Mai, Ha Kau, Prok Siu Mai en Chicken Siu Mai in de voorverwarmde oven. Haal de plasticfolie niet van de bakjes af. Plaats na 5 minuten ook de bakjes met de eenden filet buns en pancakes in de oven. Haal alleen van de eendenfilet de plasticfolie van het bakje af.
2. Haal na 10 minuten alle bakjes uit de oven en verwijder de plasticfolie.
3. Snijd de eendenfilet in plakjes van ongeveer 1 cm breed
4. Serveer de eendenfilet en eendebout op een grote schaal met de komkommer en prei. Bestrooi de eendenfilet naar smaak met de 5 spices en doe de Hoisin-Sesamdip in een tipje.

Tip: De eendenfilet en eendenbout zijn lekker in de pancakes of buns. Bestrijk de pancake en/of buns met de Hoisin Sesam Dip en vul deze met de eend, prei en komkommer.

5. Strooi de knoflook chili crumble over de Singapore noodles en serveer deze in een kom.
6. Mix de little gem salade in een kom en maak deze aan met de citrus vinaigrette.

Tip: De salade is nog lekkerder met stukjes eend en kan een dag later nog genuttigd worden.

7. Serveer de dim sum met de 4 dipsausjes.
8. Serveer de kroepoek los in een kommetje en de soja saus en sambal in tipjes.

Eetsmakelijk!

Optie 2: Professionele bereiding

Hiervoor heb je een stoommandje nodig om de dim sums in op te warmen.

1. Verwarm de oven voor op 160 graden. Plaats het stoommandje op een pan met ruim kokend water.
2. Plaats de bakjes Singapore noodles en de eendenbout in de oven voor 20 minuten. Haal de plasticfolie niet van de bakjes af.
3. Haal de bakjes met Singapore noodles en eendenbout uit de oven en verhoog de temperatuur van de oven naar 200 graden.
4. Haal de dim sums uit het stoommandje en plaats de buns en pancakes in het stoommandje voor 5 minuten.
5. Haal de eendenfilet uit het bakje, snijd deze in plakken van ongeveer 1 cm breed en plaats deze in een ovenschaal of op een ijzeren plateau in de oven voor ongeveer 5 minuten totdat de huid krokant is en het vlees warm.
6. Serveer de dim sums met de 4 dipsausjes.

7. Strooi de knoflook chili crumble over de Singapore noodles en serveer deze in een kom.
8. Mix de little gem salade in een kom en maak deze aan met de citrus vinaigrette.

Tip: De salade is nog lekkerder met stukjes eend en kan een dag later nog genuttigd worden

9. Haal de eenden filet uit de oven en serveer de eendenfilet en eendenbout op een grote schaal met de komkommer en prei. Bestrooi de eendenfilet naar smaak met de 5 spices en doe de Hoisin-Sesamdip in een Epje.

Tip: De eendenfilet en eendenbout zijn lekker in de pancakes of buns. Bestrijk de pancake en/of buns met de Hoisin Sesam Dip en vul deze met de eend, prei en komkommer.

10. Serveer de kroepoek los in een kommetje en de soja saus en sambal in tipjes.

Eetsmakelijk!