

正  
宴

ZHENG

## ZHENG-ERVARING

PRINSESTRAAT 33  
2513 CA DEN HAAG

[WWW.RESTAURANTZHENG.COM](http://WWW.RESTAURANTZHENG.COM)

**SOUS**

Premium Home Dining

正  
宴

ZHENG

## PEKING EEND

ICONISCHE PEKING-EEND  
VAN RESTAURANT ZHENG

### INHOUD

#### ZHENG PEKING EEND

Gluten, ei

#### PAKSOI EN SHIITAKE

Pinda, soja

#### NOEDELS

Gluten, ei, soja, knoflook, sesam

#### CHINESE PANNENKOEKEN

Gluten

#### CASSAVE KROEPOEK

Gluten, selderij

#### HOISINSAUS

Gluten, soja, knoflook, sesam

#### CHILIMAYONAISE

Ei, lactose, mosterd

#### PITTIGE PINDA'S

Pinda, soja

PRINSESTRAAT 33  
2513 CA DEN HAAG  
NEDERLAND

## ICONISCHE PEKING-EEND VAN RESTAURANT ZHENG

De volgende stappen zijn nog nodig voordat je thuis kunt genieten van je ovenverse Pekingeend.

### EEND

1. Verwarm de oven voor op 190 °C (boven-/onderwarmte of luchtcirculatie).
2. Haal de eend uit de folie. Bak de eend met de borstzijde naar boven (!) in het midden van de oven op een ovenrooster en plaats er een bakplaat onder zodat deze het vet kan opvangen. Laat de eend ongeveer 20 minuten braden.
3. Rooster op het einde nog eens 10 minuten voorzichtig op de hoogste temperatuur (200°C), bij voorkeur onder toezicht om de schil krokant te maken.
4. Haal, terwijl de eend in de oven staat, de Hoi Sin-saus en de chilimayonaise uit de koelkast en breng deze op kamertemperatuur.

### HET SNIJDEN VAN DE EEND:

1. Als de eend klaar is met koken, haal je hem uit de oven en plaats je hem met de borst naar boven op een plank.
2. Snijd het vel rond de eend in een cirkel af.
3. Scheid de poten en vleugels.
4. Snijd de borst af met een groot mes: Draai de eend om, verwijder de borst en snijd hem in stukken van 2 cm breed. Er moet nog wat huid op elk stuk zitten.

### PANNENKOEKEN:

Verwarm 4 zakjes Chinese pannenkoeken in de verpakking in de magnetron gedurende 90 seconden op 700 WATT.

*Wij adviseren om de pannenkoeken in twee keer op te warmen, zodat ze op de optimale temperatuur blijven. Verwarm de tweede batch als je klaar bent met je eerste batch. Haal de pannenkoeken na het verwarmen uit de verpakking en leg ze losjes op een bord. Om te voorkomen dat de pannenkoeken aan tafel koud worden en aan elkaar plakken, kun je het bord afgedekt houden.*

### EETINSTRUCTIES:

Neem een pannenkoek en besmeer deze indien gewenst met saus. Leg er een stuk eend, enkele komkommerreepjes en prei op en rol het op.

#### Tips:

1. Geniet van de eend en pannenkoek met de prei, komkommer, Hoisin saus en pittige pinda's.
2. Geniet van de eend en pannenkoek met de paprika-, komkommer- en chilimayonaise. Neem een hap en ervaar een smaakexplosie!

### PAK CHOI EN NOEELS VERWARMINGSINSTRUCTIES:

#### In de oven:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Plaats de bakjes volledig in de oven, verwijder de folie en verwarm gedurende 12 minuten.
3. Strooi de bijbehorende topping over het gerecht.

#### In de magnetron:

1. Met een magnetron van 700 watt: Plaats de bakjes in de magnetron zonder de folie te verwijderen en verwarm gedurende 2 minuten.
2. Strooi de bijbehorende topping over het gerecht

### OPTIONEEL

Maak eventueel van de overgebleven botten/karkas een heerlijke Pekingendsoep zoals gebruikelijk in China en maak de maaltijd compleet.

Instructies:

- Karkas in stukjes gesneden
- 2 liter koud water
- 1 pakje kruiden- en specerijenmix

Doe alles in een pan en breng aan de kook. Laat 12 minuten op middellaag vuur staan met een deksel erop en serveer.

**Sous**  
Premium Home Dining



### BEKIJK DE VIDEO

SCAN DE QR-CODE VOOR PRAKTISCHE VIDEO-INSTRUCTIES VOOR HET SNIJDEN VAN DE PEKING-EEND EN EETINSTRUCTIES. VEEL SUCCES EN GENIET!

