**Eend van de BBQ met sinaasappel-, sake en sojasaus**

Nodig:

1 (diepvries) eend

150 ml sojasaus (half light, half dark)

150 ml gembersiroop (of honing)

Beetje sinaasappelrasp (potje)

150 ml sake of sherry met mirin (50/50)

1 a 2 eetlepels 5 kruidenpoeder

Vulling voor de eend bestaande uit knoflook tenen, een beetje diepvries citroengras, wat 5 kruidenpoeder en een gesnipperde ui.

Bereiding:

In geval van een diepvrieseend haal je deze 2 dagen van tevoren uit de vriezer en leg hem ook op tijd uit de koelkast aangezien de eend lang bevroren blijft.

Zet de bbq klaar voor indirect garen. Dus een koude zone overhouden als je hem vult met kool/briketten. Verwarm hem tot 160-180 graden. Onder het voorverwarmen ga je alvast je eend schoonspoelen onder de kraan, spoel ook de binnenkant goed schoon. Vervolgens dep de eend goed droog. Prik vervolgens met een scherp mesje kleine gaatjes in de huid zodat het vet straks kan ontsnappen. Op de borst wil ik graag wat vet houden dus daar prik ik er maar een paar. Probeer alleen in het vel te prikken, dus niet in het vlees. Als je de eend gaat stuffen, vul hem dan en sla de huid rond de achterkant terug naar binnen en bind op met een stukje keukentouw. Leg je eend op een rekje in een braadslee en plaats je kerntemperatuur meter in het dikste deel. Dat is vaak boven het gewricht van de achterpoot. Plaats je braadschaal op het ‘koude’ gedeelte van je bbq en strooi wat rook mot over de kolen, let op dit kan ontvlammen! En sluit de deksel en laat hem een uurtje rustig staan totdat de kerntemperatuur ongeveer 50 graden is. We willen uiteindelijk op een kerntemperatuur van 80 graden, of iets hoger uitkomen. Houd tijdens de hele bereiding de temperatuur van je bbq rond de 160 graden, dan ben je in 2 uurtjes klaar!

In dit uurtje ga je de ‘glaze’ marinade maken. Doe de soja saus, siroop of suiker, sap en sake in een saus pannetje en kook langzaam, indikken, tot 1/3 in. Voeg dan voorzichtig 1 eetlepel 5 kruiden poeder toe en meng alles goed door. Proef je saus en breng hem vervolgens om smaak met eventueel meer 5 kruidenpoeder. Als je eend zijn kerntemperatuur 50 graden is ga hem hem insmeren met je ‘glaze’ marinade. Prik eerst nog wat gaatjes in de huid bij de vette delen en kwast hem dan lekker rondom in. Dit herhaal je om de 20-30 minuten. Draai bij elke keer je schaal even om, zodat de eend aan alle kanten even snel gaart. Bij 60 graden keer je de eend op zijn rug en smeer je hem weer even lekker in. Bij 70 graden keer je hem weer om en smeer je hem voor de laatste keer goed in en wacht totdat de kerntemperatuur 80 graden is. Haal de schaal van de BBQ, bedek met aluminium folie en laat 20 minuten rusten.

Snij hem in de gewenste porties en serveer met eventueel rijst en een lekkere frisse oosterse salade. Mocht je marinade overhebben dan kan je die eventueel naar smaak nog iets verdunnen met sake en gebruiken als dressing voor je salade.