**Eendenborst met Teriyaki-marinade van de BBQ of grill**

Nodig:

2 stuks eendenborst van elk ongeveer 300 gr

Voor de Teriyaki-marinade

125 ml sojasaus

50 ml water

60 gr rietsuiker

12 gr gember

12 gr knoflook

1 el maïsmeel

2 el water

Bereiding:

Maak eerst de Teriyaki-marinade. Doe hiervoor de sojasaus, suiker, geraspte gember, suiker en het gekneusde teentje knoflook in een pan en breng het aan de kook op middelhoog/hoog vuur. Laat de saus gedurende 3 minuten zachtjes koken. Meng het maïsmeel met twee eetlepels water en gebruik dit om de saus in te laten dikken. Laat het afkoelen. Neem nu de eendenborst. Snijd de huid met de vetlaag tot aan het vlees in met een kruislings patroon. Marineer de eendenborst in de afgekoelde teriyaki saus gedurende ongeveer een uur. Bereid de barbecue voor op gemiddelde indirecte warmte (260°C).

Vet het rooster in met een neutrale olie en leg de gemarineerde stukken eendenborst hierop en grill ze gedurende 20-25 minuten tot de kerntemperatuur 58°C is.

Tip:

Serveer de gegrilde eendenborst met julienne gesneden groenten opgerold in rijstpapier en met een zoete chilisaus.