**Eend met zoete honing-sojasaus**

Ingrediënten:

2 eendenborstfilets

2 theelepels 5-spice-poeder

4 eetlepels zoete soja saus (ketjap manis)

1 eetlepel honing

1 theelepel citroensap

peper

zout

Bereiden:

Laat de eendenborstfilet op kamertemperatuur komen. Maak met een scherp mes sneetjes in het vet van de eendenborst en bestrooi de vetkant met zout. Bestrooi vervolgens de vleeskant met 5-spices, zout en peper. Verhit een koekenpan en leg het vlees met het vet naar beneden in de pan. Bak 5 a 6 minuten op medium vuur, keer niet. Giet het vet af en bak het vlees nog 1 of 2 minuten op hoog vuur totdat het vel goudbruin en knapperig is. Keer om en bak nog 4 a 5 minuten. Laat daarna nog even rusten. Maak ondertussen een sausje van de ketjap, honing en citroensap en serveer dit erbij.