**Wraps met eend van Jamie Oliver**

Nodig:

2 peking eend filets van de toko

olie

½ theelepel gemalen komijn

1 eetlepel sumak plus een beetje extra

1 eetlepel zahtar plus een beetje extra

1/2 theelepel paprikapoeder

Mespuntje chilipoeder

zout

zwarte peper

2 kroppen ijsbergsla

granaatappelpitten

hoisinsaus

*Voor de ingemaakte ui met radijs:*

1 kleine rode ui

10 grote radijsjes

Stukje komkommer

zout

peper

sap van 2 limoenen

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 C. Wrijf de ontdooide eendenfilets in met een beetje olie en de kruiden die je in een bakje gemengd hebt. Schuif de eend in de oven en laat erin totdat het velletje knapperig is (30-40 minuten). Snijd ondertussen de ui, radijsjes en komkommer in hele dunne plakjes en maak dit aan met zout, peper en limoensap. Roer dit goed door elkaar en zet in de koelkast. Haal hele bladeren van de sla af en was en droog deze. Als de eend klaar is, snijd je deze in stukje. Serveer met de sla (als wraps), extra kruiden, hoisinsaus, de granaatappelpitjes en de ingemaakte groenten.