**Eend met sojasaus, sinaasappel en 5 spices van Diana Chan**

Nodig:

1 eetlepel 5 spices

4 eendenborstfilets

*Voor de saus:*

sap van 2 sinaasappelen

2 steranijs

1 kaneelstokje

5 cm gember, julienne gesneden

2 eetlepels rijstwijn

1 eetlepel sojasaus

Schil van 1 sinaasappel

2 eetlepels bruine basterdsuiker

2 Oolong theezakjes

¼ theelepel fijngemalen witte peper

*Om erbij te serveren:*

gestoomde jasmijnrijst

choy sum

Bereiding:

Snijd het vel van de eendenborsten in. Wrijf met schone handen 1 theelepel 5 spices in de huid van elke eendenborst. Plaats de eendenborsten, met de huid naar beneden in een koude koekenpan, plaats de pan vervolgens op middelhoog vuur om het vet goed uit het vel te bakken. Bak gedurende 6- 8 minuten, draai de eendenborsten om en bak deze kant nog 2-4 minuten of tot het gaar is naar wens. Haal van het vuur en laat 5-10 minuten rusten. Plaats ondertussen voor de saus alle ingrediënten in een pan op middelhoog vuur. Breng zachtjes sudderen en kook vervolgens ongeveer 8 minuten of tot het is gereduceerd tot een mooie consistentie. Om te serveren, snijdt u de eendenborsten dun en serveer u op een bed van gestoomde jasmijnrijst en gestoomde choy sum. Giet een royale hoeveelheid van de saus over de eend.