**Teriyaki van eendenborst**

Ingrediënten:

1 stukje gember a 3 cm

5 eetl. Japanse soja

10 eetl. medium sherry

3 eetl. witte wijnazijn

2 eendenborsten a 300 gr

50 gr blue band

1 eetl. olijfolie

1½ theel. aardappelmeel

Zout

Bereiding:

Schil de gemberwortel en hak hem fijn. Roer de gember, sojasaus, sherry en azijn door elkaar. Leg de eendenborst erin en laat dit 1 uur marineren. Maak de waterkers schoon en leg deze op de borden. Verhit de margarine en de olie. Laat de eendenborst uitdruipen. Leg het vlees met de velkant in de margarine en bak ca 7 min. Draai om en bak het vlees nog ca 4 minuten. Leg het vlees op een schaal en dek deze af met folie. Meng de aardappelmeel aan met water. Schenk de marinade in een pan en breng het aan de kook.

Roer de aangelengde aardappelmeel door de marinade. Blijf roeren tot een lichtgebonden saus ontstaat. Breng op smaak met zout en houd het warm. Snijd de eendenborstfilet in schuine plakken. Schenk wat van de saus over het vlees. Lekker met mie en roergebakken paksoi.