

Wraps mit Entenbrust und Pflaumensauce



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für 4 Wraps:

- California Wraps Weizen (Art. 93115)
- 1 große Entenbrust mit Haut
- 2 TL helle Sojasauce
- 2 TL flüssiger Honig
- 1 kleine Stange Porree'
- 2 Möhren
- 3 TL Pflaumensauce
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Sojasauce und Honig mischen und die gewaschene und getrocknete Entenbrust damit bestreichen.

In eine geölte Form in vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Gas 6, 20 Minuten braten.

Abkühlen lassen und in schmale Stücke schneiden.

Porree' und Möhren in Streifen schneiden und kurz in kochendes Salzwasser geben, abgießen und abkühlen lassen, mit dem Fleisch mischen und salzen, pfeffern.

Die vorbereiteten Wraps mit Pflaumensauce bestreichen, Gemüse-Fleischmischung darüber geben und einmal klappen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

