

# Oosterse flensjes met eendenborst

---

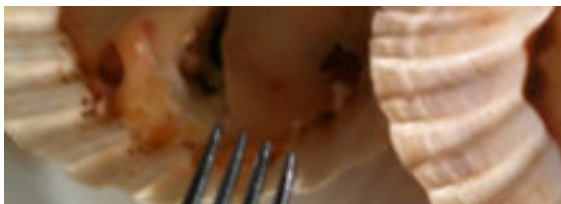


## Ingrediënten voor 2 personen

6 flensjes  
200 gram eendenborst (ontveld en in reepjes)  
75 gram taugé  
4 wortels (julienne)  
3 bosuitjes (kleine ringetjes)  
rood pepertje (fijn gesneden)  
5 eetlepels Hoi Sin Sauce  
scheutje limoensap

## Bereiden

Eendenborst kort aanbraden en in folie wegzetten. Eerst wortel en daarna bosuitjes kort fruiten. Op het laatste moment heel kort de taugé toevoegen en Hoi Sin Sauce toevoegen. Klein scheutje limoensap maakt het af. Eendenborst toevoegen en geheel in de flensjes rollen.



**EETSNOB**