



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Confiteret and i wrap a la Peking med hoisin sauce

Confiteret and

1 stk confiteret andelår

Snittet grønt

1 stk hjertesalat

½ bundt forårsløg

1 stk skoleagurk

100 g revet gulerod

Servering

4 stk tortilla-wraps

1 pose hoisinsauce

^b basisvare

- 1. Confiteret and:** Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft). Tag andekødet ud af emballagen, læg det i et ovnfast fad og sæt i ovnen med det samme. Varm den ca. 12 min.
- 2. Snittet grønt:** Skyl imens grøntsagerne. Snit salat fint i strimler. Skær forårsløg og agurk i 5 cm stykker og lav tynde strimler på langs. Læg det hele på et stort fad sammen med revet gulerod.
- 3. Tortillas:** Pak tortillas ind i stanniol og lun dem med i ovnen de sidste 5 min. eller lun dem i microovn uden stanniol ca. 20 sek. pr stk, du kan sagtens lune flere ad gangen.
- 4. Servering:** Hæld hoisinsauce op i en skål. Pil andekødet fra hinanden med en gaffel. Læg det på fadet med grøntsager eller behold det i det ovnfaste fad. Sæt andekød, snittet grønt, tortilla og hoisinsauce på bordet.
- 5. Peking wrap:** Lad hver lave sin egen. Smør et tyndt lag hoisin sauce på en tortilla, læg grøntsager og lidt andekød på, fold og spis. Hvis du vil kan du dyppe den i lidt ekstra hoisinsauce.