

Ingrediënten (16 stuks ongeveer)

- 4 theelepels Ahorn siroop
- 2 theelepels sojasaus
- 1 kleine eendenborst, zonder vel
- 10 kant en klare flensjes van 15 cm doorsnee
- 3 eetlepels cranberry saus
- 1 kleine komkommer,
in dunne julienne reepjes van 3,5 cm
- 2 bosuitjes,
in dunne julienne reepjes van 3,5 cm
- 20 lange sprietten bieslook,
voor het vastbinden

Bereiding

Meng in een kom de ahornsiroop met de sojasaus en bestrijk daarmee de eendenborst. Leg de eend in een kleine braadslede en ziet hem 15-20 minuten in een op 200 graden voorverwarmde oven. Laat het vlees enigszins afkoelen en trek het dan met de vingers in lange dunne plukken uit elkaar.

Halveer de flensjes en snijd de ronding circa 5 mm bij, zodat je 20 rechthoekige stukken krijgt. Smeer daar in het midden wat cranberry saus op en leg er eerst wat eendenvlees op en vervolgens reepjes komkommer en bosui. Rol elk flensje strak op en bind het met een bieslook spriet vast. Leg de rolletjes op een schaal en serveer onmiddellijk.