

# Pekingeend



## Hoofdgerecht

gevogelte

**8 personen**

**Land:** China

**Bereidingstijd:** 1 dag

**Seizoen:** het hele jaar door



## Ingrediënten

- 1 tamme eend van 2 1/2 kilo (poelier)
- MARINADE VOOR DE BUITENKANT
- 50 ml suikerstroop
- 500 ml natuurazijn
- 100 ml water
- MARINADE VOOR DE BINNENKANT
- 3 teentjes knoflook
- 4 cm verse gember (geschild in plakjes)


- 1 1/2 tl vijfkruidenpoeder
- 1 el taotjo saus (zwarte bonensaus)
- 2 el hoisinsaus
- 1 el medium sherry
- 1 el honing

## Bereidingswijze

1. Leg de cocktailprikkers in water te weken. Breng een zeer ruime pan water [groot genoeg om de eend in te koken) aan de kook. Bereid in een tweede pan de marinade voor de buitenkant: breng de suikerstroop, azijn en het water aan de kook. Spoel de eend af onder koud stromend water en dep hem droog met keukenpapier of een schone theedoek. Hak de knoflook en gember fijn en meng met de vijfkruidenpoeder, taotjosaus, hoisinsaus, sherry, honing en 1 tl zout. Smeer de binnenholte van de eend in met deze marinade. Maak de openingen van de eend dicht met de in water geweekte cocktailprikkers. Zet het mondje van een luchtbedpomp dan onder de huid en blaas er lucht in zodat het vel loskomt van het lijf. Doe de eend in de pan met kokend water en kook hem 1 minuut. Leg de eend daarna op een grote schaal en overgiet hem een aantal keer aan alle kanten met de kokende suikermarinade. Laat de eend nu drogen met behulp van een ventilator. Steek een vleeshaak in de bovenkant van de eend en hang de eend op aan een stang in je keuken, zodat de ventilator de hele eend kan droogblazen. Laat de hangende eend rusten op een rekje en plaats er een lekbak onder voor de marinade. Plaats de ventilator nu voor de eend. Het vel van de eend moet helemaal droog worden geblazen, het voelt dan aan als perkament. Dit duurt zo'n 14 à 15 uur.
2. Verwarm een oven op 175°C, Leg de eend op een ovenrekje. Rooster de eend gedurende ongeveer 1 uur en 15 min, in de oven. Keer 'm halverwege om.

## Tenslotte

Dit is een klus waar je ruim de tijd voor moet nemen, maar je wordt beloond met een echt pekingeend resultaat. Geen zin? Natuurlijk kun je bij een goede chinees een kant-en-klare pekingeend bestellen en die als basis voor andere recepten gebruiken.



Overige benodigdheden cocktailprikkers, luchtbedpomp of fietspomp met dun slangetje, ventilator (huistuinkeukenmodel) of zoals ik een ballonpomp, vleeshaak (te koop bij de goed gesorteerde kookwinkel). Ik heb dit een keer echt in Peking gegeten. Voor de Chinesen is dit een feestmaal voor een speciale gelegenheid. Het is een mooi ritueel. Allereerst worden er allerlei gerechten en rijst op een ronde draaischijf gezet. De schijf kan rondgedraaid worden en iedereen pakt wat hij lekker vindt. De Pekingeend is het slot van de maaltijd. De kok komt in vol ornaat met de eend, met de kop er nog aan, naar de tafel en fileert en snijdt de eend in stukken. Er worden pannenkoekjes bij geserveerd, waarin de de stukken eend in worden gewikkeld (zie foto). Kijk hier voor een wat eenvoudiger recept door de beroemde kok Ken Hom bij films op deze website. Tevens zie je dan hoe je de pannenkoekjes maakt.