

Duck confit spring rolls served with hoisin sauce

Recette pour 12 Tapas

Description rbgrbrbg

L'idée déco efvveveqevq

Ingrédients

rbbbrgbtgr

- 50 Gr Rice vermicelli
- 4 Unit(s) Rice paper
- 0.50 Unit(s) Cucumber
- 2 Unit(s) Confit duck leg
- 1 Unit(s) Shallot
- 1 Unit(s) Red pepper
- 4 Unit(s) Fenel leaves
- 250 Ml Arugula leaves
- 8 Leaf(ves) Basil

- Salt and pepper

rbgtbrbw

- 75 Ml Hoisin sauce
- 15 Ml Water

- Salt and pepper

Préparations

Temps de préparation **25 mins**

rbbgrbg

rbbgrbgwb

reerf

eefqfvqvq

efvfevef

efvfvqeefv

Bon appétit!