KIKKOMAN

Andekød med nudler i en frugtig sauce

Samlet tid **71 min.** **20 min.** Arbejdstid **51 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Andekød:	
1,7 kg	andebryst med skind
15 g	havsalt
Nudler:	
200 g	løg, hakket
100 g	smør
100 ml	Kikkoman krydret chilisauce til kimchi
150 ml	Kikkoman naturligt brygget sojasauce
300 ml	mangopuré
100 g	rosiner
0,2 liter	vand
500 g	chow mein-nudler
Broccoli:	
500 g	broccoli, skåret i buketter
Pynt:	
50 g	forårsløg, skåret i små skiver
50 g	saltede peanuts, hakket

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Rids skindet på andebrysterne i et diamantmønster og krydr dem godt med salt. Læg dem på en kold pande med skindet nedad og steg dem ved middel varme i ca. 10 minutter, indtil skindet er sprødt. Vend dem om og steg i yderligere 3-4 minutter. Fortsæt tilberedningen i ovnen ved 160 °C over- og undervarme i ca. 10 minutter, indtil den ønskede temperatur er nået. Lad andebrysterne hvile i mindst 5 minutter efter tilberedningen (gerne i en hold-o-mat) inden de skæres ud.

Step 2

Steg løgene i smør på en pande ved middel varme i ca. 5 minutter, indtil de er gyldenbrune. Kog panden af med Kikkoman kimchi chilisauce, Kikkoman sojasauce og mangopuré. Tilsæt rosiner og vand, bland det hele godt sammen og lad det koge under låg på lavt blus i ca. 10 minutter.

Step 3

Blancher broccolibuketterne i saltet vand i 1-2 minutter, og hæld dem derpå ganske kort i koldt vand.

Step 4

Kog nudlerne i henhold til pakkens anvisninger og lad dem stå, til de skal bruges.

Step 5

Bland nudlerne med saucen og anret på

tallerkener. Læg det skiveskårede andebryst ovenpå nudlerne og pynt med forårsløg, peanuts og broccoli.