KIKKOMAN

Andebryst i soja-appelsinsauce

Samlet tid **40 min.** **10 min.** Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

4 Portioner

Andebryst:

4	andebryster
	Kikkoman Ristet Sesamolie

Sauce:

	Saft og skal fra 3 appelsiner
4 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	honning
1 cm	friskrevet ingefær
2	fed hvidløg
1	frisk rød chili, skåret i halve
1 tsk.	riseddike
1	stjerneanis
2 spsk.	vand
	Koriander til servering

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Saft og skal fra 3 appelsiner - **4 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 spsk.** honning - **1 cm** friskrevet ingefær - **2** fed hvidløg - **1** frisk rød chili, skåret i halve - **1 tsk.** riseddike - **1** stjerneanis - **2 spsk.** vand

Kom alle ingredienserne til saucen op i en gryde, og lad den reducere, indtil du har cirka 1 dl. Det tager cirka samme tid, som det tager at stege anden.

Step 2

4 andebryster - Kikkoman Ristet Sesamolie

Steg imens andebrysterne på en glohed pande i sesamolie.

Step 3

Koriander

Si saucen, og server med tilbehør efter eget valg samt et frisk drys koriander.