

Glaseret andebryst med aubergine

INGREDIENSE

R

4 Portioner

150 g	andebryst
0,5	aubergine
6	strå purløg
1 nip	peber
60 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ-sauce med Honning
1 spsk.	salatolie
1 tsk.	appelsinmarmelade

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Puds andebrystet, og rids skindet. Steg andebrystet ved høj varme på begge sider, og lad det stege videre under låg, til kødet er lyserødt. Tag andebrystet af panden, og lad det hvile i et stykke stanniol.

Step 2

Tør olien af panden, og kom 50 ml vand på panden. Skær auberginen i 1 cm tykke skiver. Skær skiverne i halve eller kvarte, hvis de er for store. Steg aubergineskiverne på begge sider på en anden pande.

Step 3

Kom Kikkoman Teriyaki BBQ-sauce med honning på en anden pande. Skær andebrystet i skiver til 10 portioner, og ryst kødskiverne på panden med Teriyaki, til de er glaseret på alle sider.

Step 4

Anret aubergineskiverne med en skive glaseret andebryst ovenpå. Pynt med appelsinmarmelade, fintsnittet purløg og sort peber.