KIKKOMAN

Pandekager med Teriyaki-and

Samlet tid **150 min.** **15 min.** Arbejdstid **135 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
4.794 kJ / 1.145 kcal

Fedt: **97,1 g** Protein: **37,8 g**
Kulhydrater: **30,9 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

1 tsk.	kinesisk 5-spice-krydderipulver
1	fed hvidløg, fint revet
1 spsk.	frisk ingefær, fint revet
3 spsk.	Kikkoman teriyaki woksauce med ristede sesamfrø
1,5 kg	hel and (eller andebryster)
14	kinesiske pandekager eller rispapir
1 bundt	forårsløg, skåret på langs
0,5	agurk, skåret i fine stænger

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Varm ovnen op til 170 °C/varmluftsovn 150 °C (gas: trin 3). Bland det kinesiske 5-spice-krydderipulver, hvidløg, ingefær og Teriyaki sauce med ristet sesam sammen. Læg anden i en stegeso, og fordel halvdelen af saucen derpå med en ske. Stil anden i ovnen, og lad den stege i 1 time. Hæld derefter resten af saucen over, og steg videre i endnu 1 time.

Step 2

Skru ovnen op til 200 °C/varmluftsovn 180 °C (gas: trin 6), og steg videre i mindst 10-15 minutter, så skindet bliver sprødt. Tag anden ud af ovnen, og lad den køle af i 5-10 minutter. Pluk derefter kødet og skindet i mindre stykker.

Step 3

Tilbered pandekagerne efter anvisningen på pakken. Anret andekødet og forårsløgene på pandekagerne, og dryp med ekstra Teriyaki sauce med ristet sesam før servering.