KIKKOMAN

# Teriyaki-andebidder med appelsin

Samlet tid **30 min.** **10 min.** Arbejdstid **20 min.** Tilberedningstid

## INGREDIENSER

**2 Portioner**

| | |
|---|---|
| **2** | økologiske appelsiner |
| **150 g** | daikonradise |
| **200 g** | andebryst |
| **2 spsk.** | planteolie |
| **1 spsk.** | brun farin |
| **4 spsk.** | Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg |
| **4** | stængler koriander |
| **Derudover:** | |
| | træspyd |

## FREMGANGSMÅDE

**Step 1**

**2** økologiske appelsiner - **150 g** daikonradise

Vask appelsinerne. Skræl en 10 cm bred strimmel af appelsinskallen, og hak den meget fint. Skræl appelsinerne med en kniv, og skær derefter tykke skiver fra midten og ud. Skær dem i 12 stykker i alt – de behøver ikke være ens i form. Pres saften ud af den resterende appelsin i en skål. Vask daikonradisen, og skær den i kvarte på langs. Skær den derefter i 12 stykker.

**Step 2**

**200 g** andebryst - **2 spsk.** planteolie

Rids andebrystets skind på langs og derefter på tværs med 5 mm mellemrum mellem ridserne. Steg andebrystet med skindet nedad i lidt olie i en wok ved mellemhøj varme. Steg det i 12 minutter, indtil det er gyldenbrunt og sprødt. Vend andebrystet, og steg det i yderligere 3 minutter. Fjern andekødet fra wokken (gem andefedtet) og lad kødet hvile kort.

**Step 3**

**1 spsk.** brun farin - **4 spsk.** Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg

Steg radisen i en varm wok i 2 minutter. Halver andebrystet på langs og skær hver halvdel i 6 stykker. Sørg for at gemme saften fra kødet. Tilsæt sukker og andestykkerne til wokken og lad dem kort karamellisere. Kog panden af med saften fra andekødet, Kikkoman teriyaki sauce med hvidløg og appelsinsaft. Lad det koge ind ved høj varme for at glasere andekødet og radisen.

**Step 4**

**4** stængler koriander - træspyd

Stik et stykke andekød, radise og appelsin på hvert

spyd. Fjern korianderbladene fra stilken, hak dem groft, og drys dem over spyddene sammen med appelsinskal.