KIKKOMAN

Teriyakisalat med and og thaibasilikum

Samlet tid **36 min.** **20 min.** Arbejdstid **16 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	andebryst
2 spsk.	planteolie
4 spsk.	Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil
0,5	lime
4	kaffirlimeblade (eller ½ stængel citrongræs, meget finthakket)
150 g	mango, finthakket
200 g	agurk, skrællet og finthakket
20 g	ingefær eller galangalrod, skrællet og hakket
1	rød chili, hakket
3	forårsløg, i skiver
0,5 bundt	thaibasilikum, bladene heraf
3 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma

FREMGANGSMÅDE

Step 1

200 g andebryst - **2 spsk.** planteolie - **2 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil

Rids skindet på andebrystet på langs og på tværs med 5 mm mellem ridserne. Steg andebrystet med skindet nedad i en pande eller på en grill ved mellemhøj varme i 12 minutter, indtil det er gyldenbrunt og sprødt. Pensl med Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil, vend det, pensl igen, og steg i yderligere 4 minutter. Vend det yderligere to gange, og pensl med saucen hver eneste gang. Lad kødet hvile.

Step 2

0,5 lime - **4** kaffirlimeblade (eller ½ stængel citrongræs, meget finthakket)

Skræl limefrugten, og skær frugtkødet i fine tern. Fjern midteråren fra kaffirlimebladene, og snit dem helt fint.

Step 3

150 g mango, finthakket - **200 g** agurk, skrællet og finthakket - **20 g** ingefær eller galangalrod, skrællet og hakket - **1** rød chili, hakket - **3** forårsløg, i skiver - **0,5 bundt** thaibasilikum, bladene heraf - **3 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma

Bland lime og kaffirlimeblade sammen med de andre ingredienser og Kikkoman ponzu citrus sojasauce.

Step 4

2 spsk. Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil

Skær andebrystet på langs og derefter på tværs i strimler. Læg dem i en skål, smag til med Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil, og bland dem

forsigtigt sammen med salaten.