

Sałatka z kaczką teriyaki i tajską bazylią

Czas ogółem **36 min** 20 min Czas przygotowania **16 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

200 g	piersi z kaczki
2 łyżki	oleju roślinnego
4 łyżki	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style</u>
0,5	limonki
4	liście limonki kaffir (lub ½ łydgi trawy cytrynowej, bardzo drobno posiekanej)
150 g	mango, drobno pokrojonego
200 g	ogórka, obranego i drobno pokrojonego
20 g	imbiru lub galangalu, obranego i posiekanego
1	czerwona papryczka chili, posiekana
3	dymki, pokrojone w plasterki
0,5 pęczek	pęczka tajskiej bazylii, z oderwanymi listkami
3 łyżki	<u>Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman</u>

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

200 g piersi z kaczki - **2 łyżki** oleju roślinnego - **2 łyżki** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style
Skórę piersi z kaczki natnij wzdłuż i w poprzek w 5 mm odstępach. Smaż na średnim ogniu skórą do dołu na patelni lub grillu przez 12 minut, aż kaczka stanie się złocistobrązowa i chrupiąca. Posmaruj kaczkę Sosem Teriyaki BBQ w stylu koreańskim Kikkoman, odwróć, ponownie posmaruj i smaż przez kolejne 4 minuty, obracając jeszcze dwa razy i za każdym razem smarując sosem. Przełóż do miski i odstaw.

Krok 2

0,5 limonki - **4** liście limonki kaffir (lub ½ łydgi trawy cytrynowej, bardzo drobno posiekanej)
Obierz limonkę i pokrój miąższ w drobną kostkę. Usuń główny nerw blaszki z liści limonki kaffir i pokrój je w jak najdrobniejsze plasterki.

Krok 3

150 g mango, drobno pokrojonego - **200 g** ogórka, obranego i drobno pokrojonego - **20 g** imbiru lub galangalu, obranego i posiekanego - **1** czerwona papryczka chili, posiekana - **3** dymki, pokrojone w plasterki - **0,5 pęczek** pęczka tajskiej bazylii, z oderwanymi listkami - **3 łyżki** Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman

Wymieszaj limonkę i liście limonki kaffir z pozostałymi składnikami i Cytrusowym sosem Ponzu Kikkoman.

Krok 4

2 łyżki Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style

Pierś z kaczki pokrój wzdłuż, a następnie w poprzek

na paski. Przełóż z powrotem do miski, dopraw
Sosem Teriyaki BBQ w stylu koreańskim Kikkoman
i delikatnie wymieszaj z sałatką.