KIKKOMAN

Anka med nudlar i en fruktig sås

Total tid **71 Min.** **20 Min.** Tid för förberedelse **51 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till ankan:

1,7 kg	ankbröst med skinn
15 g	havssalt

Till nudlarna:

200 g	lök, hackad
100 g	smör
100 ml	Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi
150 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
300 ml	mangopuré
100 g	russin
0,2 liter	vatten
500 g	chow mein nudlar

Till broccolin:

500 g	broccoli, skuren i buketter

Till garnering:

50 g	salladslök, skuren i små rullar
50 g	jordnötter, saltade och hackade

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skär skinnet på ankbröstet i ett diamantmönster och salta ordentligt. Lägg med skinnsidan nedåt i en kall panna och stek på medelvärme i ca. 10 minuter tills skinnet är knaprigt. Vänd och stek i ytterligare 3-4 minuter. Tillaga sedan i ugnen på galler i 160 °C över-/undervärme i ca. 10 minuter tills önskad färdighetsgrad uppnås. Efter tillagning, låt stå i minst 5 minuter och skär sedan upp.

Steg 2

Fräs löken i smör i en panna på medelvärme i ca. 5 minuter tills gyllenbrunt. Deglasera med Kikkoman Kimchi Chilisås, Kikkoman Sojasås och mangopuré. Tillsätt russin och vatten, blanda väl, täck över och koka på låg värme i ca. 10 minuter.

Steg 3

Blanchera broccolibuktionerna i saltat vatten i 1-2 minuter och skölj sedan snabbt i kallt vatten.

Steg 4

Koka nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen, låt rinna av och ställ åt sidan tills de behövs.

Steg 5

Blanda nudlarna med såsen och lägg upp på tallrikar. Lägg det skivade ankbröstet ovanpå och garnera med salladslöken, jordnötterna och broccolin.