

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.