

Fruktig Quesadilla med asiatisk anka

Total tid **25 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

700 g	vetetortilla
Fyllning:	
500 ml	<u>Kikkoman Teriyakiglaze</u>
2 kg	ankbröst
500 g	mango, tärnad
500 g	ananas, tärnad
3 ts	five-spice pulver
100 ml	Shaoxing vin
400 g	schalottenlök
4 msk	färsk koriander, finhackad
100 ml	matolja

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Fyllning: Ta bort skinnet från ankbrösten och hacka köttet i en kvarn eller matberedare. Hacka schalottenlök och stek i matolja tills den är genomskinlig, tillsätt ankfärs och koka i 5 minuter. Tillsätt mango och ananas och avglasera med Shaoxing-vin. Tillsätt Kikkoman Teriyaki Glaze och five-spice pulver i pannan och reducera, vänd sedan ner koriander.

Till servering: Lägg tortillas i pannan och lägg lite av fyllningen på ena halvan. Förslut till en halvmåneform och rosta tills den är gyllenbrun på båda sidor. Dela i hälften innan servering.