KIKKOMAN

Teriyaki-ankasallad med thaibasilika

Total tid **36 Min.** **20 Min.** Tid för förberedelse **16 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	ankbröst
2 msk	matolja
4 msk	Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil
0,5	lime
4	kaffirlimeblad (eller ½ stjälk citrongräs, mycket finhackat)
150 g	mango, finhackad
200 g	gurka, skalad och finhackad
20 g	ingefära eller galangal, skalad och hackad
1	röd chili, hackad
3	salladslökar, skivade
0,5 knippe	thaibasilika, bladen plockade
3 msk	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron

FÖRBEREDELSE

Steg 1

200 g ankbröst - **2 msk** matolja - **2 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil

Skär ankbröstet på längden och tvären med 5 mm mellanrum. Stek med skinnsidan nedåt i en stekpanna eller på grillen på medelvärme i 12 minuter tills det är gyllenbrunt och krispigt. Pensla med Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil, vänd, pensla igen och stek i ytterligare 4 minuter, vänd två gånger till och pensla med såsen varje gång. Låt vila i en skål.

Steg 2

0,5 lime - **4** kaffirlimeblad (eller ½ stjälk citrongräs, mycket finhackad)

Skala limen och tärna fruktköttet fint. Ta bort den centrala nerven från kaffirlimebladen och skiva dem så fint som möjligt.

Steg 3

150 g mango, finhackad - **200 g** gurka, skalad och finhackad - **20 g** ingefära eller galangal, skalad och hackad - **1** röd chili, hackad - **3** salladslökar, skivade - **0,5 knippe** thaibasilika, bladen plockade - **3 msk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron

Blanda lime- och kaffirlimebladen med de andra ingredienserna och Kikkoman Ponzu Citron.

Steg 4

2 msk Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil

Skär ankbröstet på längden och skär det sedan tvärs över i strimlor. Lägg tillbaka det i skålen, krydda med Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil och blanda försiktigt med salladen.