KIKKOMAN

Teriyaki-ankbitar med apelsin

Total tid **30 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **20 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

2	ekologiska apelsiner
150 g	daikonrädisa
200 g	ankbröst
2 msk	matolja
1 msk	farinsocker
4 msk	Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök
4	kvistar koriander
Samt:	
	träspett

FÖRBEREDELSE

Steg 1

2 ekologiska apelsiner - **150 g** daikonrädisa
Tvätta apelsinerna. Skala en 10 cm lång strimma av skalet och skär den mycket fint. Skala apelsinerna med en kniv och skär sedan tjocka skivor runt den centrala kärnan. Skär dem i totalt 12 bitar – de behöver inte vara enhetliga i formen. Pressa de återstående apelsinklyftorna för hand och samla upp saften. Tvätta daikonen och skär den på längden i fyra delar, skär sedan i 12 bitar.

Steg 2

200 g ankbröst - **2 msk** matolja
Skär ankbröstet på längden och sedan på tvären med 5 mm mellanrum. Stek med skinnsidan nedåt i lite olja i en wokpanna på medelvärme i 12 minuter tills det är gyllenbrunt och krispigt. Vänd och stek i ytterligare 3 minuter. Ta ut ur woken (behåll ankfettet) och låt vila en kort stund.

Steg 3

1 msk farinsocker - **4 msk** Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök
Fräs daikonrädisan i den varma woken i 2 minuter. Dela ankbröstet på längden och skär varje halva i 6 bitar, spara saften. Tillsätt sockret och ankbitarna i woken och karamellisera kort. Deglasera med anksaften, Kikkoman Teriyakisås med vitlök och apelsinjuicen. Reducera på hög värme för att glasera ankan och rädisan.

Steg 4

4 kvistar koriander - Träspett
Sätt en bit daikonrädisa, en bit anka och en bit apelsin på spetten. Plocka korianderbladen, hacka dem grovt och strö över spetten tillsammans med apelsinskalet.