KIKKOMAN

Kachní salát s teriyaki omáčkou a thajskou bazalkou

Celkový čas vaření **36 min.** **20 min.** Doba přípravy **16 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

2 Porce

200 g	kachního prsa
2 polévkové lžíce	rostlinného oleje
4 polévkové lžíce	Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob
0,5	limetky
4	listy kafírové limetky (nebo ½ stonku citronové trávy, velmi jemně nasekaného)
150 g	manga, jemně nakrájeného
200 g	okurky, oloupané a jemně nakrájené
20 g	zázvoru nebo galangalu, oloupaného a nasekaného
1	červená chilli paprička, nasekaná
3	jarní cibulky, nakrájené na plátky
0,5 svazku	svazku thajské bazalky, otrhané lístky
3 polévkové lžíce	Kikkoman Citrónová ponzu omáčka

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

200 g kachního prsa - **2 polévkové lžíce** rostlinného oleje - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob

Na kůži kachního prsa nařežte mělké zářezy podélně i příčně v rozestupech asi 5 mm. Opečte prso kůží dolů na pánvi nebo grilu na středním ohni asi 12 minut, dokud nebude kůžička zlatavá a křupavá. Potřete Kikkoman Teriyaki BBQ omáčkou na korejský způsob, otočte, znovu potřete a opékejte ještě 4 minuty, přičemž prso dvakrát obraťte a pokaždé znovu potřete omáčkou. Poté nechte maso odpočinout v míse.

Krok 2

0,5 limetky - **4** listy kafírové limetky (nebo ½ stonku citronové trávy, velmi jemně nasekaného)

Oloupejte limetku a dužinu nakrájejte na malé kostičky. Z listů kafírové limetky odstraňte střední žilku a nakrájejte je co nejjemněji.

Krok 3

150 g manga, jemně nakrájeného - **200 g** okurky, oloupané a jemně nakrájené - **20 g** zázvoru nebo galangalu, oloupaného a nasekaného - **1** červená chilli paprička, nasekaná - **3** jarní cibulky, nakrájené na plátky - **0,5 svazku** thajské bazalky, otrhané lístky - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Citrónová ponzu omáčka

Smíchejte limetku a listy kafírové limetky s ostatními ingrediencemi a Kikkoman Ponzu omáčkou s citronem.

Krok 4

2 polévkové lžíce Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob

Kachní prso nakrájejte podélně a poté napříč na

proužky. Vraťte je do mísy, dochuťte Kikkoman Teriyaki BBQ omáčkou na korejský způsob a jemně promíchejte se salátem.