KIKKOMAN

Teriyaki kachní kousky s pomerančem

Celkový čas vaření **30 min.** **10 min.** Doba přípravy **20 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

2 Porce

2	bio pomeranče
150 g	daikon ředkve
200 g	kachních prsou
2 polévkové lžíce	rostlinného oleje
1 polévková lžíce	třtinového cukru
4 polévkové lžíce	Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem
4	snítky koriandru
Navíc:	
	dřevěné jehly / špejle

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

2 bio pomeranče - **150 g** daikon ředkve

Omyjte pomeranče. Z jednoho pomeranče odřízněte zhruba 10 cm dlouhý proužek kůry a nakrájejte ho nadrobno. Poté pomeranče oloupejte nožem a odkrojte silnější plátky kolem středu. Nakrájejte je celkem na 12 kousků – nemusí být pravidelného tvaru. Zbylé části pomeranče vymačkejte rukou a šťávu si schovejte. Daikon omyjte, podélně rozčtvrťte a nakrájejte na 12 kousků.

Krok 2

200 g kachních prsou - **2 polévkové lžíce** rostlinného oleje

Nařízněte kůži kachních prsou podélně a poté příčně v rozestupech cca 5 mm. Smažte je kůží dolů v troše oleje ve woku na středním plameni po dobu 12 minut, dokud nezezlátnou a nejsou křupavá. Otočte je a smažte další 3 minuty. Vyjměte je z woku (kachní tuk ponechte) a nechte krátce odpočinout.

Krok 3

1 polévková lžíce třtinového cukru - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem

Ředkev smažte v horkém woku asi 2 minuty. Kachní prso podélně rozkrojte napůl a každou polovinu nakrájejte na 6 kousků, přičemž si uchovejte šťávu z masa. Do woku přidejte cukr a kousky kachny a krátce je nechte zkaramelizovat. Poté zalijte šťávou z kachny, Kikkoman Teriyaki omáčkou s česnekem a pomerančovou šťávou. Na silném ohni krátce provařte, aby se kachna a ředkev glazovaly.

Krok 4

4 snítky koriandru - Dřevěné jehly / špejle
Napíchněte na špejli po jednom kousku ředkve, kachny a pomeranče. Otrhejte lístky koriandru, nahrubo je nasekejte a spolu s pomerančovou kůrou jimi posypte hotové špízy.