

Patlıcanlı Glaze Ördek Göğsü

MALZEMELER

4 porsiyon

150 gr	ördek göğsü
0,5	patlıcan
6	yaprak frenk soğan
1 tutam	karabiber
60 ml	Kikkoman Ballı Teriyaki Barbekü Sos
1 yemek kaşığı	salata yağı
1 tatlı kaşığı	portakal reçeli

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Ördek göğsünün yağ ve sinirleri ayıklanır, derisine kesikler atılır. Daha sonra harlı ateşte her iki taraftan kısa süre kızartılır ve pembe renk alana kadar kapağı kapalı kısık ateşte pişirilir. Tavadan alınır ve alüminyum folyoda dinlenmeye bırakılır.

Adım 2

Tavanın yağı temizlenir ve içine 50 ml su dökülür. Patlıcan, 1 cm kalın dilimlere doğranır ve büyüklüğüne göre ortadan ikiye ya da dörde kesilir. İkinci bir tavada, patlıcan dilimleri her iki taraftan kızartılır.

Adım 3

Kikkoman Ballı Teriyaki Barbekü Sos başka bir tavaya dökülür. Ördek göğsü, 10 porsiyonluk dilimler halinde kesilir ve et tamamen kaplanana kadar sıcak Teriyaki Glaze'de çevrilir.

Adım 4

Patlıcan dilimleri tabağa yerleştirilir, üzerine bir dilim glaze edilmiş ördek göğsü koyulur. Portakal reçeli, ince doğranmış frenk soğanı ve karabiber ile süslenir.