KIKKOMAN

Portakallı teriyaki ördek lokmaları

toplam süre **30 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **20 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

2	adet organik portakal
150 gr	daikon turpu
200 gr	ördek göğsü
2 yemek kaşığı	bitkisel yağ
1 yemek kaşığı	esmer şeker
4 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu
4	dal kişniş
Ek olarak:	
	ahşap şişler

HAZIRLANIŞ

Adım 1

2 adet organik portakal - **150 gr** daikon turpu
Portakalları yıkayın. Kabuğundan 10 cm'lik bir şerit kesin ve çok ince doğrayın. Portakalları bıçakla tamamen soyun ve orta çekirdek kısmının etrafından kalın dilimler kesin. Toplamda 12 parçaya bölün; şekillerinin eşit olması gerekmez. Kalan portakalları sıkarak suyunu çıkarın. Daikon'u yıkayın, uzunlamasına dörde bölün ve 12 parçaya dilimleyin.

Adım 2

200 gr ördek göğsü - **2 yemek kaşığı** bitkisel yağ
Ördek göğsünün derisini önce boyuna, sonra enine 5 mm aralıklarla çizin. Wok'ta az yağ ile derisi alta gelecek şekilde orta ateşte 12 dakika çevirerek pişirin; derisi altın rengi ve çıtır olmalı. Çevirin ve 3 dakika daha pişirin. Wok'tan alın (yağını saklayın) ve kısa süre dinlendirin.

Adım 3

1 yemek kaşığı esmer şeker - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu
Daikonu sıcak wok'ta 2 dakika soteleyin. Ördek göğsünü boylamasına ikiye kesin, her parçayı 6 dilime bölün; çıkan suları saklayın. Şekeri ve ördek dilimlerini wok'a ekleyin, kısa süre karamelleştirin. Ördek suyu, Kikkoman Teriyaki Sauce with Roasted Garlic ve portakal suyuyla deglaze edin. Yüksek ateşte kısa süre çektirerek ördek ve daikonu glaze edin.

Adım 4

4 dal kişniş - Ahşap şişler
Her şişe birer parça daikon, ördek ve portakal dizin. Kişniş yapraklarını ayıklayın, iri iri doğrayın. Şişlerin üzerine kişniş ve ince portakal kabuğu serpin.