KIKKOMAN

Tay fesleğenli teriyaki ördek salatası

toplam süre **36 dak.** **20 dak.** hazırlık süresi **16 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

200 gr	ördek göğsü
2 yemek kaşığı	bitkisel yağ
4 yemek kaşığı	Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos
0,5	adet yeşil limon
4	adet kaffir yeşil limon yaprağı (veya ½ adet çok ince doğranmış limonotu sapı)
150 gr	mango (ince ince, küp küp doğranmış)
200 gr	soyulmuş salatalık (ince ince, küp küp doğranmış)
20 gr	zencefil veya zencefil kökü (soyulmuş ve doğranmış)
1	adet doğranmış kırmızı acı biber
3	adet doğranmış taze soğan
0,5 demet	demet Tay fesleğeni (yaprakları ayıklanmış)
3 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

200 gr ördek göğsü - **2 yemek kaşığı** bitkisel yağ - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos

Ördek göğsünün derisini boyuna ve enine 5 mm'lik aralıklarla çizin. Tavada veya ızgarada, derisi aşağıda olacak şekilde orta ateşte 12 dakika pişirin. Deri altın rengi ve çıtır olmalıdır. Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style ile fırçalayın. Çevirin ve tekrar fırçalayarak 4 dakika daha pişirin. Bir kâseye alıp dinlendirin.

Adım 2

0,5 adet yeşil limon - **4** adet kaffir yeşil limon yaprağı (veya ½ adet çok ince doğranmış limonotu sapı)

Yeşil limonu soyun ve etli kısmını küçük küpler halinde doğrayın. Kaffir yeşil limon yapraklarının orta damarını çıkarın ve mümkün olduğunca ince doğrayın.

Adım 3

150 gr mango (ince ince, küp küp doğranmış) - **200 gr** soyulmuş salatalık (ince ince, küp küp doğranmış) - **20 gr** zencefil veya zencefil kökü (soyulmuş ve doğranmış) - **1** adet doğranmış kırmızı acı biber - **3** adet doğranmış taze soğan - **0,5 demet** demet Tay fesleğeni (yaprakları ayıklanmış) - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu

Yeşil limon ve kaffir yeşil limon yapraklarını mango, salatalık, zencefil, acı biber, taze soğan, Tay fesleğeni ve Kikkoman Ponzu – Lemon ile karıştırın.

Adım 4

2 yemek kaşığı Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos

Ördek göğsünü boylamasına dilimleyin, sonra şeritler halinde kesin. Kâseye alın, Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style ile tatlandırın ve salatayla nazikçe karıştırın.