

Glaseerattua ankanrintaa munakoison kera

AINEKSET

4 annosta

150 g	ankanrintaa
0,5	munakoiso
6	ruohosipulin vartta
1 hyppysellinen	pepper
60 ml	Kikkoman Hunajalla maustettu Teriyaki BBQ-kastike
1 rkl	salaattiöljyä
1 tl	appelsiinimarmeladia

VALMISTUS

Vaihe 1

Poista ankanrinnasta kalvot ja jätteet ja leikkaa nahkaan viiltoja. Paista ankanrinta molemmin puolin kovalla lämmöllä, nosta kansi päälle ja anna kypsyä, kunnes liha on roosan väristä. Nosta ankanrinta pois pannulta, kääri alumiinifolioon ja anna vetäytyä.

Vaihe 2

Poista öljy pannulta ja kaada pannulle 0,5 dl vettä. Leikkaa munakoiso 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Jos munakoisoviipaleet ovat liian isoja, jaa ne kahteen tai neljään osaan. Paista munakoisoviipaleet pannulla molemmin puolin.

Vaihe 3

Kaada Hunajalla maustettu Teriyaki BBQ-kastike erilliselle pannulle. Leikkaa ankanrinta ohuiksi viipaleiksi ja kääntelee viipaleet Hunajalla maustettu Teriyaki BBQ-kastikkeessa siten, että ne ovat kokonaan kastikkeen peitossa.

Vaihe 4

Jaa munakoisoviipaleet lautasille ja nosta päälle glaseeratut ankkaviipaleet. Koristele nokareella appelsiinimarmeladia ja silputulla ruohosipulilla, ja ripottele päälle mustapippuria.