KIKKOMAN

Minivartaat ankasta ja appelsiinista

kokonaisaika **30 min** **10 min** esivalmistelut **20 min** valmistus

AINEKSET

2 annosta

2	luomuappelsiinia
150 g	japaninretikkaa
200 g	ankanrintaa
2 rkl	kasviöljyä
1 rkl	fariinisokeria
4 rkl	Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike
4	korianterin oksaa
Lisäksi:	
	puisia varrastikkuja

VALMISTUS

Vaihe 1

2 luomuappelsiinia - **150 g** japaninretikkaa

Pese appelsiinit. Leikkaa 10 cm pitkä ohut suikale kuoresta ja silppua se hienoksi. Kuori appelsiinit ja leikkaa osasta lohkoja paksuja paloja. Tarvitset yhteensä 12 palaa – niiden ei tarvitse olla samanmuotoisia. Purista loput lohkot käsin ja ota mehu talteen. Pese japaninretikka, leikkaa se pituussuunnassa neljään osaan ja viipaloi sitten 12 palaksi.

Vaihe 2

200 g ankanrintaa - **2 rkl** kasviöljyä

Tee ankanrintaan viiltoja ensin pitkittäin ja sitten poikittain 5 mm välein. Paista wokkipannulla öljyssä nahkapuoli alaspäin keskilämmöllä 12 minuuttia, kunnes pinta on kullanruskea ja rapea. Käännä ympäri ja jatka kypsentämistä vielä 3 minuuttia. Ota ankanrinta pois pannulta (jätä ankanrasva pannulle) ja jätä tekeytymään hetkeksi.

Vaihe 3

1 rkl fariinisokeria - **4 rkl** Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike

Paista retikkaa kuumalla wokkipannulla 2 minuuttia. Leikkaa ankanrinta pituussuuntaan kahtia ja viipaloi kumpikin puolikas kuuteen palaan. Ota lihasneste talteen. Lisää sokeri ja ankan rinnan palat wokkipannulle ja karamellisoi hetki. Lisää lihasneste, Kikkoman teriyakikastike ja appelsiinimehu. Keitä hetki kokoon korkealla lämmöllä.

Vaihe 4

4 korianterin oksaa - Puisia varrastikkuja

Pujottele yksi retikan, ankan ja appelsiinin pala per varrastikku. Nypi korianterin lehdet irti, pilko

rouheasti ja ripottele vartaiden päälle appelsiinikuorisilpun kanssa.