KIKKOMAN

Teriyaki-ankkasalaatti thaibasilikalla

kokonaisaika **36 min** **20 min** esivalmistelut **16 min** valmistus

AINEKSET

2 annosta

200 g	ankanrintaa
2 rkl	kasviöljyä
4 rkl	Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike
0,5	limetti
4	kaffirlimetin lehteä (tai ½ sitruunaruohon varsi hienoksi silputtuna)
150 g	mangoa pieneksi kuutioituna
200 g	kurkkua kuorittuna ja pieneksi kuutioituna
20 g	inkivääriä tai galangalia, kuorittuna ja silputtuna
1	punainen chili silputtuna
3	kevätsipulia viipaloituna
0,5 nippu	thaibasilikaa lehdet irrotettuina
3 rkl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa

VALMISTUS

Vaihe 1

200 g ankanrintaa - **2 rkl** kasviöljyä - **2 rkl** Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike
Tee ankanrintaan viiltoja ensin pitkittäin ja sitten poikittain 5 mm välein. Kypsennä pannulla tai grillissä nahkapuoli alaspäin keskilämmöllä 12 minuuttia, kunnes pinta on kullanruskea ja rapea. Sivele Kikkoman teriyakikastikkeella ja käännä ankanrinta ympäri. Sivele uudelleen ja jatka kypsentämistä 4 minuuttia, kääntäen ja sivellen vielä kaksi kertaa. Siirrä ankanrinta kulhoon ja jätä tekeytymään.

Vaihe 2

0,5 limetti - **4** kaffirlimetin lehteä (tai ½ sitruunaruohon varsi hienoksi silputtuna)
Kuori limetti ja kuutioi hedelmäliha hienoksi. Poista kaffirlimetin lehdistä keskiruoti ja silppua lehdet mahdollisimman hienoksi.

Vaihe 3

150 g mangoa pieneksi kuutioituna - **200 g** kurkkua kuorittuna ja pieneksi kuutioituna - **20 g** inkivääriä tai galangalia, kuorittuna ja pieneksi kuutioituna - **1** punainen chili silputtuna - **3** kevätsipulia viipaloituna - **0,5 nippu** thaibasilikaa lehdet irrotettuina - **3 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
Sekoita limetti ja kaffirlimetin lehdet muiden ainesten kanssa ja lisää Kikkoman ponzu-sitrussoijakastike.

Vaihe 4

2 rkl Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike
Viipaloi ankanrinta pituussuunnassa ja leikkaa sitten poikittain suikaleiksi. Laita suikaleet takaisin

kulhoon, mausta Kikkoman teriyakikastikkeella ja sekoita varovasti salaatin joukkoon.