

Teriyaki-eendensalade met Thaise basilicum

totale tijd **36 min.** 20 min. voorbereidingstijd 16 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

200 g	eendenborst
2 el	plantaardige olie
4 el	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style</u>
0,5	limoen
4	kaffir-limoenblaadjes (of ½ stengel citroengras, heel fijn gesneden)
150 g	mango, in kleine blokjes gesneden
200 g	komkommer, geschild en in kleine blokjes gesneden
20 g	gember of laos, geschild en fijngehakt
1	rode chilipeper, fijngehakt
3	lente-uitjes, in ringetjes gesneden
0,5 bos(je)	Thaise basilicum, blaadjes geplukt
3 el	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof</u>

VOORBEREIDING

Stap 1

200 g eendenborst - **2 el** plantaardige olie - **2 el** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style
Snijd de huid van de eendenborst in de lengte en dwars in intervallen van 5 mm in. Bak de borst met de huid naar beneden in een pan of op de grill op middelhoog vuur gedurende 12 minuten tot hij goudbruin en knapperig is. Bestrijk de borst met de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus in Koreaanse stijl, draai hem om, bestrijk hem opnieuw en bak hem nog 4 minuten, waarbij je hem nog twee keer omdraait en telkens met de saus bestrijkt. Laat hem rusten in een kom.

Stap 2

0,5 limoen - **4** kaffir-limoenblaadjes (of ½ stengel citroengras, zeer fijn gehakt)
Schil de limoen en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Verwijder de middennerf van de kaffir-limoenblaadjes en snijd ze zo fijn mogelijk.

Stap 3

150 g mango, in fijne blokjes gesneden - **200 g** komkommer, geschild en in fijne blokjes gesneden - **20 g** gember of laos, geschild en fijngehakt - **1** rode chilipeper, fijngehakt - **3** lente-uitjes, in ringetjes gesneden - **0,5 bos(je)** Thaise basilicum, blaadjes geplukt - **3 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
Meng de limoen en kaffir-limoenblaadjes met de andere ingrediënten en Kikkoman Ponzu Citroen.

Stap 4

2 el Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style
Snijd de eendenborst in de lengte door en vervolgens in reepjes. Doe ze terug in de kom, breng op smaak met de Kikkoman Teriyaki BBQ-

saus in Koreaanse stijl en meng voorzichtig met de
salade.