

Азиатская кесадилья с уткой и фруктами

Общее время 25 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

700 г	пшеничных тортилий
Filling:	
500 мл	<u>соуса Терияки для глазирования Kikkoman</u>
2 кг	утиной грудки
500 г	нарезанного кубиками манго
500 г	нарезанного кубиками ананаса
3 ч. л.	приправы «Пять Специй»
100 мл	шаосинского вина
400 г	лука-шалота
4 ст. л.	нарезанной кинзы
100 мл	растительного масла для готовки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Начинка: Снимите кожу с утиных грудок и измельчите мясо в мясорубке или кухонном комбайне. Нарезьте лук-шалот и обжарьте в масле до прозрачности, добавьте утиный фарш и готовьте 5 минут. Добавьте манго и ананас и залейте вином. Добавьте в сковороду соус Терияки и приправу «Пять Специй», уменьшите огонь и добавьте кинзу.

Подача: Выложите тортильи на сковороду и положите на одну половину немного начинки. Сверните тортилью в форме полумесяца и обжарьте до золотистого цвета с обеих сторон. Перед подачей разрежьте пополам.