KIKKOMAN

Салат с уткой терияки и тайским базиликом

Общее время **36 мин** **20 мин** Время подготовки **16 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

200 г	утиной грудки
2 ст. л.	растительного масла
4 ст. л.	барбекю-соуса Терияки Kikkoman по-корейски
0,5	лайма
4	листика каффир-лайма (или ½ стебля лемонграсса, очень мелко нарезанного)
150 г	манго, мелко нарезанного кубиками
200 г	огурца, очищенного и мелко нарезанного кубиками
20 г	имбиря или галангала, очищенного и нарезанного
1	красный перец чили, нарезанный
3	зелёных лука, нарезанных
0,5 пучка	тайского базилика, только листьев
3 ст. л.	цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

200 г утиной грудки - **2 ст. л.** растительного масла - **2 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman по-корейски

Надрежьте утиную кожу вдоль и поперек с интервалом в 5 мм. Обжарьте кожей вниз на сковороде или гриле на среднем огне 12 минут до золотистого цвета и хрустящей корочки. Смажьте барбекю-соусом Терияки Kikkoman по-корейски, переверните, снова смажьте и готовьте ещё 4 минуты, дважды переворачивая и каждый раз смазывая соусом. Отложите остывать в миске.

Шаг 2

0,5 лайма - **4** листика каффир-лайма (или ½ стебля лемонграсса, очень мелко нарезанного)

Очистите лайм и мелко нарежьте мякоть. Удалите центральную жилку из листьев каффир-лайма и нарежьте их как можно мельче.

Шаг 3

150 г манго, мелко нарезанного кубиками - **200 г** огурца, очищенного и мелко нарезанного кубиками - **20 г** имбиря или галангала, очищенного и нарезанного - **1** красный перец чили, нарезанный - **3** зелёных лука, нарезанных - **0,5 пучка** тайского базилика, только листьев - **3 ст. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»

Смешайте лайм и листья каффир-лайма с остальными ингредиентами и соусом Понзу Kikkoman Лимон.

Шаг 4

2 ст. л. барбекю-соуса Терияки Kikkoman по-корейски

Нарежьте утиную грудку вдоль, затем поперёк на полоски. Верните в миску, заправьте барбекю-соусом Терияки Kikkoman по-корейски и аккуратно перемешайте с салатом.