KIKKOMAN

Утиные шашлычки терияки с апельсином

Общее время **30 мин** **10 мин** Время подготовки **20 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

2	апельсина
150 г	дайкона
200 г	утиной грудки
2 ст. л.	растительного масла
1 ст. л.	коричневого сахара
4 ст. л.	вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком
4	веточки кинзы

Также:

деревянные шпажки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

2 апельсина - **150 г** дайкона

Снимите с апельсина полоску цедры длиной 10 см и очень мелко нарежьте её. Очистите апельсины ножом, затем нарежьте толстыми дольками. Нарежьте их в общей сложности на 12 частей — они могут быть неодинаковыми по форме. Выжмите оставшиеся дольки апельсина вручную и соберите сок. Разрежьте дайкон вдоль на четвертинки, затем нарежьте на 12 кусочков.

Шаг 2

200 г утиной грудки - **2 ст. л.** растительного масла

Сделайте надрезы на утиной коже сначала вдоль, а затем поперек с интервалом в 5 мм. Обжарьте кожей вниз в небольшом количестве масла в воке на среднем огне 12 минут до золотистого цвета и хрустящей корочки. Переверните и готовьте ещё 3 минуты. Выньте из вока (сохраните утиный жир) и дайте немного остыть.

Шаг 3

1 ст. л. коричневого сахара - **4 ст. л.** вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком

Обжарьте дайкон в раскаленном воке 2 минуты. Разрежьте утиную грудку пополам в длину и нарежьте каждую половину на 6 кусочков, сохраняя сок. Добавьте сахар и кусочки утки в вок и немного карамелизуйте. Дегласируйте утиным соком, вок-соусом Терияки Kikkoman и апельсиновым соком. Немного уварите на сильном огне, чтобы глазировать утку и дайкон.

Шаг 4

4 веточки кинзы - Деревянные шпажки
Нанижите на каждую шпажку по одному кусочку дайкона, утки и апельсина. Сорвите листья кинзы со стеблей, крупно нарежьте и посыпьте ими шашлычки вместе с апельсиновой цедрой.