KIKKOMAN

Salade de canard teriyaki au basilic thaï

durée totale **36 min.** **20 min.** temps de préparation **16 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

2 portions

200 g	de magret de canard
2 càs	d'huile végétale
4 càs	Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman
0,5	citron vert
4	feuilles de combava (ou ½ tige de citronnelle, hachée très finement)
150 g	de mangue, coupée en petits dés
200 g	de concombre, pelé et coupé en petits dés
20 g	de gingembre ou de galanga, pelé et haché
1	piment rouge, haché
3	oignons nouveaux, émincés
0,5 bouquet	de basilic thaï, feuilles cueillies
3 càs	Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman

PRÉPARATION

Étape 1

200 g de magret de canard - **2 càs** d'huile végétale - **2 càs** Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman

inciser la peau du magret de canard dans le sens de la longueur et en travers à intervalles de 5 mm. Faire cuire côté peau dans une poêle ou sur le gril à feu moyen pendant 12 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. Badigeonner avec la sauce barbecue teriyaki Kikkoman à la coréenne, retourner, badigeonner à nouveau et cuire encore 4 minutes, en retournant deux fois et en badigeonnant à chaque fois avec la sauce. Laisser reposer dans un bol.

Étape 2

0,5 citron vert - **4** feuilles de combava (ou ½ tige de citronnelle, hachée très finement)

Peler le citron vert et couper la chair en petits dés. Retirer la nervure centrale des feuilles de combava et les couper aussi finement que possible.

Étape 3

150 g de mangue, coupée en petits dés - **200 g** de concombre, pelé et coupé en petits dés - **20 g** de gingembre ou de galanga, pelé et haché - **1** piment rouge, haché - **3** oignons nouveaux, émincés - **0,5 bouquet** de basilic thaï, feuilles cueillies - **3 càs** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman

Mélanger le citron vert et les feuilles de combava avec les autres ingrédients et la sauce Kikkoman Ponzu Lemon.

Étape 4

2 càs Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman

Couper le magret de canard dans le sens de la longueur, puis en lamelles. Le remettre dans le saladier, assaisonner avec la sauce barbecue teriyaki Kikkoman à la coréenne et mélanger délicatement avec la salade.