

And med nudler i mangosaus

total tid **71 min.** 20 min. tilberedningstid 51 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

And:

1,7 kg andebryst med skinn

15 g havsalt

Nudler:

200 g løk, hakket

100 g smør

1 dl [Kikkoman Krydret](#)

[Chilisaus til Kimchi](#)

1,5 dl [Kikkoman Naturlig](#)

[Brygget Soyasaus](#)

3 dl mangopuré

100 g rosiner

0,2 liter vann

500 g chow mein-nudler

Brokkoli:

500 g brokkoli, skåret i små buketter

Garnityr:

50 g vårløk, skåret i fine ringer

50 g peanøtter, saltet og hakket

TILBEREDNING

Steg 1

Skjær et rutemønster i skinnet på andebrystet og salt godt. Legg brystet med skinnsiden ned i en kald panne og stek på middels varme i ca. 10 minutter til skinnet er sprøtt. Snu andebrystet og stek i ytterligere 3-4 minutter. Stek det deretter på rist i ovnen ved 160 °C (over- og undervarme) i ca. 10 minutter til ønsket grad av gjennomstekthet er oppnådd. La det etterpå hvile i minst 5 minutter (gjerne i en Hold-o-mat) og skjær deretter opp kjøttet.

Steg 2

Stek løken i smør i en panne på middels varme i ca. 5 minutter til den er gyllenbrun. Deglaser med Kikkoman Kimchi Chili Sauce, Kikkoman Soyasaus og mangopuré. Tilsett rosinerne og vannet, bland godt, legg på lokk og kok på lav varme i ca. 10. minutter.

Steg 3

Blansjer brokkolibukettene i saltet vann i 1-2 minutter, skyll dem deretter kort i kaldt vann.

Steg 4

Kok nudlene i henhold til anvisningene på pakken, sil av og la dem stå til de trengs.

Steg 5

Bland nudlene med sausen og anrett på tallerkener. Legg det oppskårne andebrystet på toppen og garner med vårløk, peanøtter og

brokkoli.