

Glasert andebryst med auberginer

INGREDIENSE

R

4 porsjoner

150 g	andebryst
0,5	aubergine
6	stilker gressløk
1 klype	pepper
60 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning
1 ss	salatolje
1 ts	appelsinmarmelade

TILBEREDNING

Steg 1

Legg andebrystkjøttet tilrette og lag små kutt i huden. Stek det kort ved høy varme på begge sider og la det bli mørt, men fortsatt rosa under lokk. Hev kjøttet ut av stekepannen og la det trekke i aluminiumfolie.

Steg 2

Rens stekepannen for fett og fyll 50 ml vann i den. Skjær auberginen i 1 cm tykke skiver og del disse i to eller i fire, hvis de er for store.

Steg 3

I en annen stekepanne steker du aubergineskivene på begge sider.

Steg 4

Ha Kikkoman Teriyaki-barbecuesauce med honning marinade i en annen stekepanne, skjær andebrystkjøttet i skiver for 10 porsjoner og la disse svinge i den varme Teriyaki-marinaden til kjøttet er fullstendig dekket av marinaden.

Steg 5

Anrett aubergineskivene, legg en skive glasert andebryst på hver skive. Garner med appelsinmarmelade, finhakket gressløk og sort pepper.