

Pedaços de pato teriyaki com laranja

Tempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 20 Mins. Tempo de confeção

INGREDIENTES

2 Porções

| | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 2 | laranjas biológicas |
| 150 g | de rabanete daikon |
| 200 g | de peito de pato |
| 2 colheres de sopa | de óleo vegetal |
| 1 colher de sopa | de açúcar mascavado |
| 4 colheres de sopa | <u>Kikkoman Molho Teriyaki</u> |
| 4 colheres de sopa | <u>Wok com Alho Assado</u> |
| 4 | ramos de coentros |
| Além disso: | espetos de madeira |

PREPARAÇÃO

Passo 1

2 laranjas biológicas - **150 g** de rabanete daikon
Lave as laranjas. Descasque uma tira de 10 cm de casca e corte-a muito finamente. Descasque as laranjas com uma faca e corte fatias grossas ao redor do miolo central. Corte-as em 12 pedaços no total — não precisam ter um formato uniforme. Esprema os gomos restantes da laranja com as mãos e recolha o sumo. Lave o daikon e corte-o longitudinalmente em quartos, depois corte em 12 pedaços.

Passo 2

200 g de peito de pato - **2 colheres de sopa** de óleo vegetal
Faça cortes na pele do peito de pato no sentido do comprimento e depois transversalmente, com intervalos de 5 mm. Frite com a pele virada para baixo num pouco de óleo num wok em lume médio durante 12 minutos, até dourar e ficar crocante. Vire e cozinhe por mais 3 minutos. Retire do wok (guarde a gordura do pato) e deixe repousar brevemente.

Passo 3

1 colher de sopa de açúcar mascavado - **4 colheres de sopa** Kikkoman Molho Teriyaki Wok com Alho Assado
Frite o rabanete no wok quente durante 2 minutos. Corte o peito de pato ao meio no sentido do comprimento e corte cada metade em 6 pedaços, reservando o molho. Adicione o açúcar e os pedaços de pato ao wok e caramelize brevemente. Deglaceie com o molho do pato, o Molho Kikkoman Teriyaki com Alho e o sumo de laranja. Reduza rapidamente em lume alto para glacear o pato e o rabanete.

Passo 4

4 sprigs of coriander - Wooden skewers

Skewer one piece each of radish, duck and orange.

Pick the coriander leaves, roughly chop, and sprinkle over the skewers along with the orange zest.