

Salada de pato teriyaki com manjerição tailandês

Tempo total **36 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação 16 Mins. Tempo de confecção

INGREDIENTES

2 Porções

200 g	de peito de pato
2 colheres de sopa	de óleo vegetal
4 colheres de sopa	<u>Molho Kikkoman Teriyaki BBQ ao Estilo Coreano</u>
0,5	lima
4	folhas de lima kaffir (ou ½ talo de erva-príncipe, muito bem picado)
150 g	de manga, cortada em cubos pequenos
200 g	de pepino, descascado e cortado em cubos pequenos
20 g	de gengibre ou galanga, descascado e picado
1	malagueta, picada
3	cebolinhas, cortadas em rodela
0,5 punhado	ramo de manjerição tailandês, só as folhas
3 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão</u>

PREPARAÇÃO

Passo 1

200 g de peito de pato - **2 colheres de sopa** de óleo vegetal - **2 colheres de sopa** Molho Kikkoman Teriyaki BBQ ao Estilo Coreano

Faça cortes na pele do peito de pato no sentido do comprimento e transversalmente, com intervalos de 5 mm. Frite com a pele virada para baixo numa frigideira ou grelha em lume médio durante 12 minutos, até ficar dourado e crocante. Pincele com o Molho Kikkoman Teriyaki BBQ ao Estilo Coreano, vire, pincele novamente e cozinhe por mais 4 minutos, virando mais duas vezes e pincelando com o molho de cada vez. Deixe repousar numa tigela.

Passo 2

0,5 lima - **4** folhas de lima kaffir (ou ½ talo de erva-príncipe, muito bem picado)
Descasque a lima e corte a polpa em cubos pequenos. Retire a nervura central das folhas de lima kaffir e pique-as o mais finamente possível.

Passo 3

150 g de manga, cortada em cubos pequenos - **200 g** de pepino, descascado e cortado em cubos pequenos - **20 g** de gengibre ou galanga, descascado e picado - **1** malagueta, picada - **3** cebolinhas, cortadas em rodela - **0,5 punhado** ramo de manjerição tailandês, só as folhas - **3 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão

Misture a lima e as folhas de lima kaffir com os outros ingredientes e com o Molho Kikkoman Ponzu Limão.

Passo 4

2 colheres de sopa Molho Kikkoman Teriyaki BBQ

ao Estilo Coreano

Corte o peito de pato no sentido do comprimento e, em seguida, corte em tiras. Volte a colocar na tigela, tempere com o Molho Kikkoman Teriyaki BBQ ao Estilo Coreano e misture delicadamente com a salada.