

Terijaki pīles gabaliņi ar apelsīnu

Kopējais laiks **30 min.** 10 min. sagatavošanas laiks 20 min. gatavošanas laiks

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

2	bioloģiskie apelsīni
150 g	daikona
200 g	pīles krūtiņas
2 ēdamk.	augu eļļas
1 ēdamk.	brūnā cukura
4 ēdamk.	<u>Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar ķiplokiem</u>
4	koriandra zariņi
Papildus:	koka iesmiņi

PAGATAVOŠANA

Solis 1

2 bioloģiskie apelsīni - **150 g** daikona
Nomazgā apelsīnus. Nomizo aptuveni 10 cm garu miziņas strēmeli un sagriez to ļoti smalki. Ar nazi pilnībā nomizo apelsīnus, pēc tam ap mīksto serdi nogriez biezās šķēles. Sagriez tās 12 gabaliņos – tiem nav jābūt vienādas formas. Ar rokām izspied sulu no pāri palikušajām apelsīna daļām un to saglabā. Nomazgā daikonu, gareniski sagriez četrās daļās un pēc tam sagriez 12 gabaliņos.

Solis 2

200 g pīles krūtiņas - **2 ēdamk.** augu eļļas
Iegriez pīles krūtiņas ādu gareniski un šķērsām ar 5 mm intervālu. Vokpannā nelielā eļļas daudzumā vidējā karstumā cep krūtiņu ar ādu uz leju 12 minūtes, līdz tā ir zeltaini brūna un kraukšķīga. Apgriez otrādi un cep vēl 3 minūtes. Izņem no vokpannas (pīles taukus saglabā) un ļauj īsu brīdi atpūsties.

Solis 3

1 ēdamk. brūnā cukura - **4 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar ķiplokiem
Karstā vokpannā apcep daikonu 2 minūtes. Pārgriez pīles krūtiņu gareniski uz pusēm un katru daļu sagriez 6 gabaliņos, saglabājot gaļas sulu. Pievieno vokpannā cukuru un pīles gabaliņus un īsi karamelizē. Pielej pīles sulu, Kikkoman Teriyaki Wok mērci ar ķiplokiem un apelsīnu sulu. Īsi pavāri uz lielas uguns, līdz mērce sabiezē un noglazē pīli un daikonu.

Solis 4

4 koriandra zariņi - Koka iesmiņi
Uz katra iesmiņa uzdur pa vienam daikonu, pīles un apelsīna gabaliņam. Noņem koriandra lapiņas, rupji

sakapā tās un pārkausi pāri iesmiņiem kopā ar
apelsīna miziņu.