

Terijaki pīles salāti ar Taizemes baziliku

Kopējais laiks **36 min.** 20 min. sagatavošanas laiks 16 min. gatavošanas laiks

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

200 g	pīles krūtiņas
2 ēdamk.	augu eļļas
4 ēdamk.	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ mērce Korejas stilā</u>
0,5	laima
4	kafīra laima lapas (vai ½ citronzāles stiebra, ļoti smalki sakapāta)
150 g	mango, sagriežta smalkos kubiņos
200 g	gurķa, nomizota un sagriežta smalkos kubiņos
20 g	ingvera vai galangala saknes, nomizotas un sasmalcinātas
1	sarkanais čili, sasmalcināts
3	lociņi, sagriežti ripiņās
0,5 buntīte	buntītes Taizemes bazilika, noplūktas lapas
3 ēdamk.	<u>Kikkoman Pozu citronu</u>

PAGATAVOŠANA

Solis 1

200 g pīles krūtiņas - **2 ēdamk.** augu eļļas - **2 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki BBQ mērce Korejas stilā

Pagatavošana: Pīles krūtiņas ādu gareniski un šķērsām iegriež ar 5 mm intervālu. Liek pannā vai uz grila ar ādu uz leju un cep vidējā karstumā 12 minūtes, līdz tā kļūst zeltaini brūna un kraukšķīga. Pārsmērē ar Kikkoman Teriyaki BBQ mērci Korejas stilā, apgriež otrādi, vēlreiz pārsmērē un cep vēl 4 minūtes, divreiz apgriežot un katru reizi pārziežot ar mērci. Ļauj gaļai pastāvēt bļodā.

Solis 2

0,5 laima - **4** kafīra laima lapas (vai ½ citronzāles stiebra, ļoti smalki sakapāta)
Laimu nomizo un mīkstumu sagriež smalkos kubiņos. Kafīra laima lapām izņem vidējo dzīslu un sagriež tās pēc iespējas smalkāk.

Solis 3

150 g mango, sagriežta smalkos kubiņos - **200 g** gurķa, nomizota un sagriežta smalkos kubiņos - **20 g** ingvera vai galangala saknes, nomizotas un sasmalcinātas - **1** sarkanais čili, sasmalcināts - **3** lociņi, sagriežti ripiņās - **0,5 buntīte** buntītes Taizemes bazilika, noplūktas lapas - **3 ēdamk.** Kikkoman Pozu citronu

Sajauc laimu un kafīra laima lapas ar pārējām sastāvdaļām un Kikkoman Ponzu citronu.

Solis 4

2 ēdamk. Kikkoman Teriyaki BBQ mērce Korejas stilā

Pīles krūtiņu sagriež gareniski, pēc tam šķērsām garenos gabaliņos. Liek atpakaļ bļodā, pārlej ar Kikkoman Teriyaki BBQ mērci Korejas stilā un uzmanīgi sajauc ar salātiem.

