

Doradca Smaku express: Spring rollsy z kaczą piersią, odc. 10



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papier ryżowy	8 arkuszy
piers z kaczk	3
melon	1
awokado	1
ogórek zielony	1
rukola	2 garście
suszone pomidory z czosnkiem	
sos sojowy	200 ml
majonez	6 łyżek
chrzan wasabi	1 łyżka
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	
kurkuma	
mięta	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczona kaczka – smażymy kaczkę na mocno rozgrzanej patelni z obu stron do zrumienienia. Smażymy, zaczynając od strony skóry. W trakcie smażenia odlewamy nadmiar wytopionego tłuszczu. Następnie wstawiamy na 15 minut do piekarnika rozgrzanego do 180°C.

Z upieczonej piersi z kaczki ściągamy skórę i kroimy na cienkie plasterki.

Melona obieramy, kroimy na pół i za pomocą łyżki usuwamy gniazda nasienne. Kroimy w cienkie paski. Awokado kroimy na pół i wyjmujemy pestkę za pomocą noża. Przeciskamy przez kratkę, żeby uzyskać kosteczki.

Ogórka obieramy i również kroimy w paseczki.

Majonez łączymy z wasabi. Doprawiamy do smaku kurkumą i pieprzem cytrynowym.

Arkusze papieru ryżowego moczymy pojedynczo w ciepłej wodzie (po ok. 15 sekund). Miękki arkusz przenosimy na deskę i układamy na nim kolejno: pierś z kaczki, melona, ogórka, awokado i ok. 1 łyżeczkę majonezu z dodatkami. Następnie dodajemy kilka listków rukoli i jednego suszonego pomidora. Zawijamy brzegi i zwijamy spring rollsa. W ten sam sposób przygotowujemy pozostałe rollsy.

Podajemy z sosem sojowym i dekorujemy listkami mięty.