



## Varga Dániel-Aum Étterem

*Fúziós konyha/európai-távolkeleti*

### **Lap pet (Eesan kacsasaláta):**

Kacsamell 1kg  
Menta 100gr  
Koriander 40ge  
Fokhagyma 4gerezd  
Salottahagyma 100gr  
Chili 2db  
Ragacsos rizs 200gr  
Bergamott (lime levél) 10gr  
Só tengeri  
Szecsuani bors 10gr  
Olaj a sütéshez  
Halszós 1dl  
Lime 7db  
Szója szósz light 1dl  
Barna cukor 40gr  
Szárított édes chili 10db  
Kimchi paprika 10gr

A kacsamelleket tisztítjuk és 10%-os sóoldatba tesszük (1l víz 100gr só), 1 órát hagyjuk állni. A ragacsos rizst tepsibe rakjuk a bergamott levéllel, 1 gerezd fokhagymával, 1db chilivel. Sütőbe rakjuk kb. 180 fokra, 10 percig sütjük. Ha kissé aranybarna, turmix gépbe rakjuk és porrá turmixoljuk. Készítünk egy saláta alapot: salottahagymát megpucoljuk és félkarikára vágjuk, tálba rakjuk, amiben kényelmesen összekeverhetjük. Hozzá adjuk a halszószt a szójaszószt, fokhagymát zúzva, chilit apróra vágva, és a lime-ok facsart levét, összekeverjük. Hozzá adjuk továbbiakban a barna cukrot, szárított édes chilit, kimchi paprikát, szecsuani borsot. A kacsamelleket leszűrjük és kicsit megtörjük, hogy vízmentes legyen. Serpenyőben olajon először a bőrén sütjük közepes hőfokon, majd a másik oldalát is. Addig sütjük forgatva a serpenyőben amíg a kacsamell össze nem zsugorodik kb. a 2/3-ára. A serpenyőből kivéve szűrőbe rakjuk, ami alá egy olyan edényt rakunk, ami felfogja a lecsöpögő kacsalevet (erre szükségünk lesz). Pihentetjük kb. 10 percet. Vékony szeletekre vágjuk, és a salátalevünkhöz adjuk. Állni hagyjuk 10 percig. A léből kivéve egy üres keverő tálba rakjuk a kacsamelleket.



Nem kell teljesen lecsepegtetni. Hozzá adjuk a rusztikusra vágott mentát és koriandert. Jól össze dolgozzuk és a rizspor felét is hozzá adjuk. Tálaláskor a tetejét megszórjuk rizssporral.