

鴨のロティ マーガオ風味



レモングラスのような柑橘の香りのスパイスが
鴨に新しい味わいを与えます！

材料 (1人分)

鴨肉…1枚

塩…肉の重量に対して1%

はちみつ…5%

GABAN® 馬告(マーガオ)ホール…1.5%

鴨のロティ…80g

お好みの付け合わせ…適量

フォン・ド・ボー…適量

レシピ (所要時間：30分※)

- ① 鴨肉は皮目に格子状に切れ目を入れ、塩をまぶして常温に戻しておく。
- ② フライパンで鴨肉を皮目から弱火で焼き、カリカリになったら裏返して身の部分をサッと焼いて取り出す。
- ③ マーガオはスプーンの背などでつぶしておく。
- ④ ②の焼いた皮目にはちみつを塗り、③のマーガオを散らす。
- ⑤ 180℃のオーブンでお好みの焼き加減に焼いて取り出し、アルミホイルなどをかぶせ休ませてからお好みの大きさに切り分ける。
- ⑥ 器に⑤の鴨肉、付け合わせを盛りつけ、フォン・ド・ヴォーをかける。

※肉を常温に戻す、休ませる等の時間は含みません。