

# Σαλάτα με στήθος πάπιας



**BOSCH**

Τεχνολογία για τη ζωή

# Σαλάτα με στήθος πάπιας



## Υλικά:

300 γρ. στήθος πάπιας

40 γρ. βούτυρο

1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια

1 φρέσκο τζιντζερ (μέγεθος καρυδιού)

1-2 σκελίδες σκόρδου

5 κ.σ. ξύδι ρυζιού ή ξύδι από φρούτα

3-4 κ.σ. ελαφριά σάλτσα σόγιας

2 κ.σ. καβουρδισμένο σησάμειο

3 κ.σ. ηλιέλαιο

30 γρ. φιστίκια ψιλοκομμένα αλάτι, πιπέρι

## Εκτέλεση:

- Ξεπλένουμε το στήθος της πάπιας με κρύο νερό και το στεγνώνουμε. Το τοποθετούμε μαζί με το βούτυρο σε μια ειδική σακούλα κενού αέρος και τη βάζουμε στο φούρνο ατμού, στο επίπεδο 3.
- Μετά το μαγείρεμα, αφαιρούμε το κρέας από τη σακούλα και το στεγνώνουμε. Ζεσταίνουμε το βούτυρο σε ένα τηγάνι και τσιγαρίζουμε το στήθος της πάπιας από όλες τις πλευρές, ώστε η επιφάνεια να ροδίσει ομοιόμορφα και στο κέντρο να παραμένει τρυφερό και ζουμερό.
- Αφήνουμε το κρέας να κρυώσει και το κόβουμε σε λεπτές φέτες διαγώνια.
- Πλένουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τα στεγνώνουμε και τα κόβουμε διαγώνια σε λεπτές φέτες. Καθαρίζουμε το τζιντζερ και το σκόρδο και τα ψιλοκόβουμε. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά με ξύδι, σάλτσα σόγιας, το σησάμειο και το ηλιέλαιο και περιχύνουμε τις φέτες στήθους της πάπιας.
- Αλατοπιπερώνουμε τη σαλάτα, πασπαλίζουμε με τα ψιλοκομμένα φιστίκια και σερβίρουμε.

## Πρόταση ψησίματος:

**Sous Vide** στους 62°C  
Χρόνος μαγειρέματος 70 λεπτά

Sous Vide

Χρησιμοποίησε την εφαρμογή Home Connect, για να στείλεις τις επιθυμητές ρυθμίσεις στο φούρνο σου.



**BOSCH**

Τεχνολογία για τη ζωή