

クリスピー四川ダック

中華風ブルーベリーソースがけ

4 人前

四川ダック 1羽
春巻きの皮 24枚
きゅうり 1/2本(千切り)
青ねぎ 1束 (細く切る)

ワイルドブルーベリーソース
レッドオニオン 小1個(みじん切り)
ベジタブルオイル 30ml
ごま油 5ml
上白糖 30ml
米酢 15ml
冷凍ワイルドブルーベリー 150g
ドライワイルドブルーベリー 50g
五香粉 小さじ1/2
海鮮醤 大さじ2
醤油 15ml
チリソース 小さじ1-2



作り方

ワイルドブルーベリーソース:ベジタブルオイルとごま油を入れたフライパンで青ねぎを柔らかくなるまで5分から10分間ほど炒める。

砂糖、米酢、ワイルドブルーベリー、スパイスパウダー(チャイニーズ ファイブ スパイス)を加え、とろみが出るまで煮詰める。

海鮮醤と醤油を加え、チリソースで味付けをする。

ダックと薄皮を通常の作り方に沿って準備する。

キュウリと青ねぎを細く切る。ダックに火が通ったらフォークで肉をさく。

ワイルドブルーベリーソースと野菜を添えてテーブルに運ぶ。

ソース、野菜、ダックを各自薄皮で包み、いただく。

