



Brochettes japonaises au magret de canard



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 magret de canard
- 1 gousse d'ail (émincée)
- 1 pièce de gingembre (râpé)
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de ketjap manis (sauce soja douce)
- 1 cuillère à soupe de sucre brun

Méthode de préparation

- 1.** Parez le magret de canard, puis coupez dans le sens de la longueur 6 à 8 longues lamelles.
- 2.** Mélangez le reste des ingrédients et faites-y mariner les lamelles de canard (pendant $\pm$ 1 heure).
- 3.** Piquez les lamelles en accordéon sur une brochette. Faites griller chaque brochette pendant $\pm$ 3 minutes. Retournez-les.
- 4.** Conseil: garnissez d'oignon de printemps émincé.