

## Sült kacsa

**Hozzávalók:**

Kukta Gold Sous-vidé Fél pecsenyekacsa  
édes csiliszósz szezám-mag rizstészta  
Kukta Gold Wok mix padthai szósz  
mikrozöldek pak-choi

**Séftipp:**

Regenerálást követően sütőben 220 fok  
10 perc vagy bő olajban 4 perc ropogásra  
sütjük. Édes csiliszósszal lekenjük, hogy  
mázas réteg képződjön.

