

Aloha Aina Meal Kit

“Ku’ uipo”

Seared Duck Breast

Step 1: Pre heat your oven to 400 degrees.

Step 2: Remove the duck from the box and place it on to an oven safe baking sheet.
(if you do not have a baking sheet, you can use a full metal sauté pan)
Let sit out at room temperature for 8–10 min.

Step 3: Follow the temperature guides below to heat to your liking.

Rare – 4 minutes Medium Rare – 6 minutes Medium – 8 minutes Medium Well – 10 minutes
(Picture shows Medium Well)

Step 4: REST YOUR MEAT.

Allow at least 15 minutes of resting your meat.
(Place the heated meat on to a cutting board and let sit)

Step 5: Once duck is rested, dip into the melted duck fat

(see duck fat heating instructions below), then into the Chicharron and herb mix, coat well.

Step 6: Slice the duck to your liking and plate.

Duck Fat, Pala’ ai Niu, Nu’ uanu Olena and Lemongrass Duck Reduction

(All containers are microwave safe)

Step 1: Remove the plastic lid and place in the microwave on high heat.

Step 2: Heat for 90 seconds

Duck Fat with Chives – used to dip heated Duck Breast

Nu’ uanu Olena (stir fry) and Lemongrass Duck Reduction

– Once heated, pour, coat, mix lemongrass duck reduction with Nu’ uano Olena stir fry.

Keep in refrigerator until ready to eat

Mai’ a Crème Tartlet

For a video demonstration on how to heat and plate your meal, go to www.deandeluca-hawaii.com.

Enjoy! Chef Kevin Carvalho

Don’ t forget to post your pictures and tag
@deandelucahawaii



DEAN & DELUCA

HAWAII

Aloha Aina Meal Kit "Ku'uipo"

Seared Duck Breast

- Step 1:** オーブンを 400° F に設定し、予熱を開始します。
(天板がない場合は、鉄フライパンをご使用ください。)室温で8~10分常温に戻してください。
- Step 2:** 余熱の準備が整いましたら、ダックを箱から取り出し天板へ並べます。
- Step 3:** 以下のガイドを参考にお好みの焼き加減をご調整ください。
レア - 4 分 ミディアムレア - 6 分 ミディアム - 8 分 ミディアムウェル - 10分
※写真はミディアムウェルです
- Step 4:** 焼き上げましたら、オーブンから取り出し 15 分以上寝かせてください。
- Step 5:** お肉を寝かせた後、溶かしたダックオイルにディップします。
(ダックオイルの加熱方法を参照)そしてチチャロン・ハーブミックスをお肉の周りにまぶします。
- Step 6:** お好みのサイズに合わせてスライスしてください。

Duck Fat, Pala' ai Niu, Nu' uanu Olena and Lemongrass Duck Reduction (全ての容器は耐熱対応です)

- Step 1:** 蓋を外し、電子レンジにセットします。
- Step 2:** 90 秒温めてください。

Duck Fat with Chives - 加熱後のダックブレストのディップ用です。
Nu' uanu Olena (stir fry) and Lemongrass Duck Reduction
- 温めたダックオイルとレモングラスのソースとヌアヌ・オレナを絡めます。

デザートはお召し上がりになる際に冷蔵庫より取り出してください。
Mai' a Crème Tartlet

盛り付け方法のビデオ動画は
HP 内のミールキットページよりご視聴が可能です。
www.deandeluca-hawaii.com.

また、皆さまの盛り付けイメージもお待ちしております！
Dean & Deluca Hawaii 公式インスタグラム
@deandelucahawaii
をタグ付けし、ご投稿ください

Enjoy! Chef Kevin Carvalho



DEAN & DELUCA

HAWAII