

Gyllene mjölkrisotto med shiitake och chili

Total tid **25 Min.** 25 Min. Tillagningstid **60 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till risotton:

1,2 liter	grönsaksbuljong
1,2 liter	kokosmjölk
1 msk	gurkmeja
50 g	ingefära, skivad
4	kanelstänger
1 tsk	muskotnöt, nyriven
1 tsk	peppar, nymalen
1 tsk	salt
100 ml	olivolja
100 g	schalottenlök, finhackad
800 g	risottoris

Dessutom:

50 ml	olivolja till stekning
500 g	shiitakesvampar
10 g	chili, tunt skivad
150 ml	Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås
10 g	rissirap
20 g	sesamfrön, rostade
10	kvistar koriander, bladen plockade
150 g	salladslök, tunt skivad
1	paket krasse, hackade

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka upp grönsaksbuljongen och kokosmjölken. Tillsätt gurkmeja, ingefära, kanel, muskotnöt, peppar och salt och låt dra i cirka 1 timme. Sila genom en fin sil.

Steg 2

Värm olivoljan i en vid stekpanna på medelvärme. Fräs schalottenlöken försiktigt i 1–2 minuter utan att den tar färg. Tillsätt riset och koka i ytterligare 2 minuter. Tillsätt buljongen och låt sjuda försiktigt på låg värme i cirka 20 minuter under omrörning.

Steg 3

Under tiden, värm oljan i en stekpanna. Stek svampen på hög värme i 1–2 minuter. Tillsätt chilin och koka kort. Deglasera med Kikkoman glutenfri sojasås, tillsätt rissirapen och låt koka i 2–3 minuter. Rör i sesamfröna.

Steg 4

Fördela risotton på tallrikar och lägg svampen ovanpå. Servera toppad med koriander, salladslök och krasse.