

Hjortkött med kimchi-potatisstrudel

Total tid **150 Min.** 60 Min. Tid för förberedelse **90 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till strudeln:

- 900 g** fast potatis, skalad, grovt tärnad
- 80 ml** Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi
- 4** ark strudeldeg (ca 25 x 30 cm)
- 100 g** smält smör
- 21 g** äggula (ca 2 medelstora ägg)
- 60 ml** helmjölk
- 10 g** sesamfrön

Till dressingen:

- 50 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
- 60 ml** balsamvinäger
- 60 g** senap
- 60 g** honung
- 100 ml** valnötsolja

Till salladen:

- 20 g** smör
- 800 g** päron, skurna i klyftor
- 100 ml** vitt vin
- 200 g** machesallad, klar att servera

Dessutom:

- 60 ml** vegetabilisk olja
- 1,6 kg** bitar hjortsadel, putsad
- Salt
- Peppar
- Rädis krasse

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Värm ugnen till 180 °C (varmluftsugn). Koka potatisen i saltat vatten tills den är mjuk. Mosa den grovt och blanda i Kikkoman Kimchi Chilisås. Lägg ner två degplattor och pensla varje med smält smör. Häll potatisblandningen på den nedre tredjedelen av långsidan. Vik in sidorna lätt och rulla ihop dem hårt. Pensla med äggulan blandad med mjölk. Strö över sesamfrön och grädda i ca 30 minuter tills de är gyllenbruna.

Steg 2

Till dressingen, mixa Kikkoman sojasås, balsamvinäger, senap och honung i en hög behållare med en stavmixer och tillsätt långsamt valnötsoljan. Ställ åt sidan.

Steg 3

Smält smöret i en stekpanna på medelvärme. Tillsätt päronklyftorna och stek i ca 1 minut, beroende på mognad. Deglasera med vinet och reducera i 1–2 minuter.

Steg 4

För att tillaga hjortköttet, värm oljan i en stor stekpanna (eller helst i en grillpanna). Bryn köttet på alla sidor i 3–4 minuter. Krydda med salt och peppar och grilla sedan i ugnen på 160 °C (över-/undervärme) i 10–15 minuter tills den är medium-rare (kärntemperatur ca 54 °C).

Steg 5

Skiva strudeln och skär hjortköttet i medaljonger.
Lägg makesallad och päron på tallrikar och ringla
över dressingen. Lägg hjortköttet och strudeln
ovanpå och servera. Garnera med smörgåskrasse
om så önskas.