

Jambalaya med höstsvamp, saffran, grönkål och furikake

Total tid **45 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till jambalayan:

400 g	lök, hackad
20 g	vitlök, finhackad
300 ml	olivolja
900 g	kortkornigt ris (t.ex. arborio)
100 g	tomatpuré
800 g	vilda svampar, rensade och tärnade
3 liter	grönsaksfond
150 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
150 ml	Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi
5 g	saffran
200 g	grönkål, stjälken borttagen, tvättad, putsad och skuren i lagom stora bitar

Till furikake:

7 g	pumpafrön
7 g	sesamfrön
6 g	noriark, fint hackade

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Fräs lök och vitlök i olivolja i 2-3 minuter tills det blir genomskinligt. Tillsätt riset och fräs ytterligare 3 minuter. Rör ner tomatpurén och champinjonerna och fräs i ytterligare 3 minuter.

Steg 2

Deglasera med grönsaksfonden och tillsätt Kikkoman sojasås, Kikkoman Chilisås för Kimchi och saffran. Sjud på låg värme i ca 20 minuter tills riset är klart. Rör om då och då så att det inte fastnar. Tillsätt grönkålen ca 5 minuter innan slutet.

Steg 3

Rosta pumpafröna och sesamfröna i en torr panna. Blanda i de hackade noribladen.

Steg 4

Servera jambalaya på tallrikar och garnera med furikake.