

Kimchirisotto med krispigt gåsbröst

Total tid **240 Min.** 60 Min. Tid för förberedelse **180 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till gåsbröset:

3,5 kg	gåsbröst (ca 5 bitar), med ben
	Salt
200 g	morötter, grovhackade
135 g	lök, grovhackad
200 g	selleri, grovhackad
30 ml	matolja
100 ml	<u>Kikkoman Teriyakiglaze</u>
500 ml	vatten

Till risotton:

60 ml	matolja
225 g	schalottenlök, finhackad
500 g	kinakål
500 g	risottoris
300 ml	vitt vin
1,5 liter	kycklingbuljong
100 g	<u>Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi</u>
200 g	smör, i flingor
200 g	Parmesanost, nyriven

Dessutom:

10 g	koriander, bladen
	plockade
100 g	purjolök (endast den gröna delen)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Förvärm ugnen till ca 160 °C (varmluft) för tillagning av gåsbröset. Skär skinnet på gåsbröset med en vass kniv. Värm oljan i en ugnform och bryn köttet på medelvärme i 5–6 minuter.

Steg 2

Ta ut gåsbrösten och krydda lätt med salt. Lägg grönsakerna i ugnformen, stek i 2–3 minuter och deglasera med vatten. Lägg gåsbrösten med skinnsidan uppåt ovanpå grönsakerna, täck med lock och rosta i ugnen i 1 timme. Ta bort locket och tillaga utan lock i ytterligare en timme tills köttet är genomstekt.

Steg 3

Ta bort köttet från benen och pensla med Kikkoman Teriyaki Glaze. Värm kort under en salamander eller i ugnen.

Steg 4

Till risotton, tärna stjälken på kinakålen fint och skär bladen i stora bitar. Värm hälften av oljan i en kastrull på medelvärme. Fräs schalottenlök och tärnad kål i 2–3 minuter, rör sedan i riset och koka i ytterligare 2–3 minuter. Deglasera med vitt vin och tillsätt kycklingbuljongen. Låt sjuda försiktigt i ca 25 minuter under omrörning.

Steg 5

Avsluta med att röra i Kikkoman Kimchi Chilisås,

smör och parmesanost.

Steg 6

Stek kålbladen i en separat stekpanna med resterande olja i 2–3 minuter och vänd sedan ner dem i risotton precis innan servering.

Steg 7

Tvätta purjolöken och koriandern och låt rinna av. Riv koriandern grovt. Skär purjolöken i fina strimlor och lägg dem i kallt vatten så att den krullar sig.

Steg 8

Lägg risotton på tallrikar. Skiva gåsbröset och servera ovanpå risotton med koriander och purjolök.