

Raclette arancini med svamptartar

Total tid **100 Min.** 60 Min. Tid för förberedelse **40 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

För arancini:

1,5 liter	kyckling- eller grönsaksbuljong
120 g	finhackad lök
20 g	finhackad vitlök
30 ml	olivolja
450 g	Arborio ris
200 g	riven racletteost
100 g	riven parmesan
15 g	finhackad persilja
130 g	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
200 g	vetemjöl
300 g	ströbröd
250 g	uppvispade hela ägg
	Frityrolja

Till tamarindchutney:

320 g	tamarindpuré
120 g	socker
5 g	malen spiskummin
5 g	mald ingefära
80 ml	<u>Kikkoman woksås - Teriyaki</u>

125 ml	vatten
300 g	finhackad schalottenlök

Till svamptartaren:

200 g	finhackad knappsvamp
50 g	fint tärnad schalottenlök
10 g	finhackad persilja
20 ml	olivolja
35 ml	citronjuice
2 g	salt
1 g	malen peppar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka upp buljongen i en kastrull. Fräs löken och vitlöken i en kastrull i olivolja på medelvärme i 2-3 minuter utan att bryna. Tillsätt riset och koka i 2 minuter tills det är genomsiktigt. Tillsätt buljongen gradvis tills riset absorberar allt (ca 25 minuter). Ta av från värmen och rör ner ost, persilja och Kikkoman sojasås. Låt risblandningen svalna helt.

Steg 2

Forma till golfbollsstora bollar (ca 45 g) och rulla i mjöl, uppvispat ägg och ströbröd. Stek i het olja i 175 °C tills de är gyllenbruna. Låt rinna av på hushållspapper.

Steg 3

Blanda under tiden tamarindpurén, socker, spiskummin, ingefära och Kikkoman Wok sås – Teriyaki med schalottenlök och vatten i en liten kastrull. Sänk på medelvärme tills den tjocknar och har en chutneyliknande konsistens. Låt svalna.

Steg 4

Blanda svampen med schalottenlök, persilja, olivolja och citronjuice i en skål. Smaka av med salt och peppar. Svampen ska bara marineras strax före servering.

Steg 5

Lägg fyra arancini per portion på tallrikar och servera med chutney och svamptartaren.

