

Teriyaki-buljong med vildsvin och nudlar

Total tid **210 Min.** 60 Min. Tid för förberedelse **150 Min.** Tillagningstid **180 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till köttet:

1,5 kg vildsvinsrygg, skuren i portioner à 150 g

500 ml Kikkoman Teriyaki marinad

150 ml matolja

Till buljongen:

100 g ingefära, skalad, grovhackad

5 vitlöksklyftor, skalade, grovhackade

3 stjärnanis

50 g torkade shiitakesvampar

2 liter viltbuljong

100 ml Kikkoman naturligt bryggd ekologisk sojasås

Extra till buljongen:

150 g mini pak choi, skuren i smala klyftor

150 g färska shiitakesvampar, halverade

100 g rödlök, mycket finhackade

600 g risnudlar

150 g enoki-svampar

In addition:

30 g shiso cress

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Blanda vildsvinet med Kikkoman Teriyaki-marinaden och låt marinera i minst 2–3 timmar (helst över natten). Bryn köttbitarna i matolja i 3–4 minuter på alla sidor före servering. Stek sedan i ugnen på 180 °C (varmluftsugn) i ca 10 minuter tills de är medium rare. Låt vila en kort stund och skiva dem sedan tunt.

Steg 2

Tillsätt ingefära, vitlök, stjärnanis och torkade svampar till buljongen. Koka upp och låt sjuda på låg värme i 2–3 timmar. Sila sedan.

Steg 3

Blancheera pak choy och shiitakesvampar.

Steg 4

Koka nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen och fördela dem i skålar. Arrangera resterande buljong – inklusive enoki-svamparna – runt nudlarna.

Steg 5

Lägg vildsvinsskivorna i skålarna och häll över den varma buljongen. Avsluta med shisokrasse och servera.