

Ankkroetter med hoisin- och plommonsås

Total tid **260 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **180 Min.** Tillagningstid **60 Min.** Tid för jäsning

Näringsinnehåll (per portion):
2.135 kJ / 510 kcal

Fett: **31 g** Protein: **20 g**
Kolhydrater: **36 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

1	ankben
100 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
6	vitlösklyftor
500 ml	ankfett
50 g	schalottenlök
20 g	smör
120 g	vetemjöl
100 ml	varm mjölk
30 g	Parmigiano Reggiano
40 ml	<u>Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi</u>
100 g	<u>Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil</u>
3	ägg
600 ml	neutral matolja (till fritering)
100 g	plommonsylt
25 ml	<u>Kikkoman Smaksättning för sushiris (125ml)</u>
15 g	ingefära
10 ml	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>
0,5	stjärnanis

FÖRBEREDELSE

Steg 1

1 ankben - **60 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **6** vitlösklyftor - **500 ml** ankfett
Pensla eller gnid in ankbenet med Kikkoman-sojasåsen, riv vitlöken över det och arbeta sedan in allt ordentligt i köttet. Lägg benet i en kastrull och täck det med ankfettet.

Steg 2

Placera ankbenet från steg 1 i en ugn förvärmad till 130 °C och stek i 3 timmar. Låt benet svalna i 20–30 minuter efter tillagningen, och riv sedan köttet från benet.

Steg 3

50 g schalottenlök - **20 g** smör - **80 g** vetemjöl - **100 ml** varm mjölk
Finhacka schalottenlöken och fräs den i smöret tills den är genomskinlig. Tillsätt mjölet och låt fräsa i cirka 1 minut. Tillsätt den varma mjölken gradvis under kraftig vispning. Låt koka i cirka 4 minuter. Såsen ska bli mycket tjock.

Steg 4

15 g Parmigiano Reggiano - **40 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås **40 ml** Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi
Tillsätt Parmigiano Reggiano, Kikkoman sojasås och Kikkoman Kimchi chilisås i pannan från steg 3. Vänd ner det strimlade ankköttet från steg 2. Blanda inte för länge, så att köttet behåller sin tydliga fiberstruktur.

Steg 5

100 g Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil - **40 g** vetemjöl - **3** ägg - **600 ml** neutral matolja, till fritering

Flytta över blandningen från steg 4 till en skål eller behållare. Täck med plastfolie och ställ i kylskåp i 20–30 minuter. När blandningen har svalnat, forma den till bollar om 40 g. Vänd bollarna i mjöl, doppa dem i uppvispat ägg, rulla dem i Kikkoman Panko och fritera tills de är gyllenbruna och krispiga.

Steg 6

100 g plommonsylt - **25 ml** Kikkoman Smaksättning för sushiris (125ml) - **15 g** ingefära - **10 ml** Kikkoman rostad sesamolja - **0,5** stjärnanis - **15 g** Parmigiano Reggiano

Lägg alla ingredienser i en kastrull (förutom osten). Låt sjuda i cirka 10 minuter på mycket svag värme. Ta bort stjärnanisen och sila såsen genom en finmaskig sil. Koka vid behov ner såsen tills den får en tjock konsistens.

Vid servering: klicka ut plommonsåsen på tallriken och placera kroketterna ovanpå. Avsluta med att finriva Parmigiano Reggiano över kroketterna.