

# «Gyllen melk»-risotto med shiitake og chili

total tid **25 min.** 25 min. koketid 60 min. ventetid

## INGREDIENSER

10 porsjoner

### Risotto:

<b>1,2 liter</b>	grønnsakskraft
<b>1,2 liter</b>	kokosmelk
<b>1 ss</b>	gurkemeie
<b>50 g</b>	ingefær, skivet
<b>4</b>	kanelstenger
<b>1 ts</b>	muskatnøtt, nyrevet
<b>1 ts</b>	pepper, nymalt
<b>1 ts</b>	salt
<b>1 dl</b>	olivenolje
<b>100 g</b>	sjalottløk, finternet
<b>800 g</b>	risottoris

### Dessuten:

<b>0,5 dl</b>	olivenolje til steking
<b>500 g</b>	shiitakesopp
<b>10 g</b>	chili, tynnskåret
<b>1,5 dl</b>	<a href="#">Kikkoman Naturlig</a> <a href="#">Brygget Tamari Glutenfri</a> <a href="#">Soyasaus</a>
<b>10 g</b>	rissirup
<b>20 g</b>	sesamfrø, ristet
<b>10</b>	kvister koriander, bladene plukket
<b>150 g</b>	vårløk, tynnskåret
<b>1</b>	pakker karse, klippet

## TILBEREDNING

### Steg 1

Gi grønnsakskraft og kokosmelk et oppkok. Tilsett gurkemeie, ingefær, kanelstenger, muskatnøtt, pepper og salt, og la det trekke i ca. 1 time. Hell gjennom en finmasket sil.

### Steg 2

Varm opp olivenoljen i en vid panne på middels varme. Surr sjalottløk forsiktig i 1–2 minutter uten at den tar farge. Tilsett risen og stek i ytterligere 2 minutter. Spe med kraften og la den småkoke forsiktig på lav varme i ca. 20 minutter. Rør om iblant.

### Steg 3

I mellomtiden, varm opp olje i en panne. Stek soppen på sterk varme i 1–2 minutter. Tilsett chili og stek kort. Deglaser med Kikkoman Glutenfri Soyasaus, tilsett rissirup og reduser væsken i 2–3 minutter. Rør inn sesamfrøene.

### Steg 4

Fordel risottoen på tallerkener og anrett soppen øverst. Server toppet med koriander, vårløk og karse.