KIKKOMAN

# Hjortekjøtt med kimchi-potetstrudel

total tid **150 min.** **60 min.** tilberedningstid **90 min.** koketid

## INGREDIENSER

**10 porsjoner**

**Strudel:**

| | |
|---|---|
| **900 g** | faste poteter, skrelt og skåret i store terninger |
| **0,8 dl** | Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi |
| **4** | ark strudeldeig (ca. 25x30 cm) |
| **100 g** | smør, smeltet |
| **21 g** | eggeplomme (ca. 2 middels store egg) |
| **0,6 dl** | helmelk |
| **10 g** | sesamfrø |

**Dressing:**

| | |
|---|---|
| **0,5 dl** | Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus |
| **0,6 dl** | balsamicoeddik |
| **60 g** | middels sterk sennep |
| **60 g** | honning |
| **1 dl** | valnøttolje |

**Salat:**

| | |
|---|---|
| **20 g** | smør |
| **800 g** | pærer, skåret i båter |
| **1 dl** | hvitvin |
| **200 g** | vårsalat, severingsklar |

**Dessuten:**

| | |
|---|---|
| **0,6 dl** | vegetabilsk olje |
| **1,6 kg** | hjortesadel, renset |
| | Salt |
| | Pepper |
| | Rød karse |

## TILBEREDNING

### Steg 1

Forvarm ovnen til 180 °C (vifte). Kok potetene i saltet vann til de er møre. Grovmos dem og rør inn Kikkoman Kimchi Chilisaus. Legg to deigark lagvis og pensle hvert av dem med smeltet smør. Øs potetblandingen på den nederste tredjedelen av langsiden. Brett inn sidene litt, og rull stramt sammen. Glaser med eggeplomme iblandet melk. Dryss over sesamfrø og stek i ca. 30 minutter til potetstrudlene er gylne.

### Steg 2

For å lage dressingen mikser du Kikkoman Soyasaus, balsamicoeddik, sennep og honning i en høy beholder med stavmikser og tilsett valnøttoljen gradvis. Sett deretter til side.

### Steg 3

Smelt smøret i en stekepanne på middels varme. Tilsett pærebåtene og sauter i ca. 1 minutt, avhengig av hvor modne de er. Deglaser med vinen og reduser i 1–2 minutter.

### Steg 4

For å steke hjortekjøttet varmer du opp oljen i en stor stekepanne (eller helst på en takke). Brun sadelen på alle sider i 3–4 minutter. Krydre med salt og pepper, og stek deretter i ovnen ved 160 °C (over- og undervarme) i 10–15 minutter til den er medium rå (kjernetemperatur ca. 54 °C).

### Steg 5

Skjær opp strudelen, og skjær hjortesadelen i medaljonger. Anrett vårsalaten og pærene på tallerkener og ringle over dressingen. Legg hjortekjøtt og strudel på toppen og server. Garner med rød karse om ønskelig.