

Kimchirisotto med sprøstekt gåsebryst

total tid **240 min.** 60 min. tilberedningstid 180 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Gåsebryst:

3,5 kg	gåsebryst (ca. 5 stykker), med bein
	Salt
200 g	gulrøtter, grovhakket
135 g	løk, grovhakket
200 g	selleri, grovhakket
0,3 dl	vegetabilsk olje
1 dl	<u>Kikkoman Teriyaki-Glasur</u>
5 dl	vann

Risotto:

0,6 dl	vegetabilsk olje
225 g	sjalottløk, finternet
500 g	kinakål
500 g	risottoris
3 dl	hvitvin
1,5 liter	kyllingkraft
100 g	<u>Kikkoman Krydret</u> <u>Chilisaus til Kimchi</u>
200 g	smør, i flak
200 g	parmesan, nyrevet

Dessuten:

10 g	koriander, plukkede blader
100 g	purreløk (kun de grønne delene)

TILBEREDNING

Steg 1

For å lage gåsebrystet, varm opp ovnen til ca. 160 °C (vifte). Skjær flere snitt i skinnet på gåsebrystene med en skarp kniv. Varm opp oljen i en ovnspanne og brun kjøttet på middels varme i 5–6 minutter.

Steg 2

Ta ut gåsebrystene og krydre dem lett med salt. Ha grønnsakene i ovnspannen, sautéer i 2–3 minutter og deglaser med vannet. Legg gåsebrystene med skinnsiden opp oppå grønnsakene, legg på lokk og stek i ovnen i 1 time. Ta av lokket og la maten steke uten lokk i ytterligere en time til den er gjennomstekt.

Steg 3

Riv kjøttet av beina og pensle det med Kikkoman Teriyaki Glasur. Varm kort opp under en salamander eller i ovnen.

Steg 4

For å lage risottoen, skjær stilken på kinakålen i små terninger og skjær bladene i store biter. Varm opp halvparten av oljen i en kasserolle på middels varme. Sauter sjalottløk og ternet kinakål i 2–3 minutter, rør deretter inn risen og stek videre i 2–3 minutter. Deglaser med hvitvin og tilsett kyllingkraften. La det småkoke forsiktig i ca. 25 minutter, rør om iblant.

Steg 5

Avslutt med å røre inn Kikkoman Kimchi Chilisaus, smør og parmesan.

Steg 6

Stek kinakålbladene i en egen panne med resten av oljen i 2–3 minutter, vend deretter inn i risottoen rett før servering.

Steg 7

Vask purreløk og koriander og la dem avsiles. Grovriv korianderen. Skjær purreløken i tynne strimler og legg dem i kaldt vann så de krøller seg.

Steg 8

Øs risottoen på tallerkenene. Skjær opp gåsebrystet og server det oppå risottoen sammen med koriander og purreløk.