

Nudelsuppe med teriyaki-villsvin

total tid **210 min.** 60 min. tilberedningstid 150 min. koketid 180 min. ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Kjøtt:

1,5 kg villsvinfilet, skåret i porsjoner på 150 g

500 dl Kikkoman Teriyaki Marinade

150 dl vegetabilsk olje

Suppe:

100 g ingefær, skrelt og

grovhakket

5 fedd hvitløk, skrelt og grovhakket

3 stjerneanis

50 g tørket shiitakesopp

2 liter viltkraft

1 dl Kikkoman Naturlig Brygget Økologisk Soyasaus

Tilbehør til suppen:

150 g mini-pak choy, skåret i tynne båter

150 g fersk shiitakesopp, delt i to

100 g rødløk, skåret i svært tynne skiver

600 g risnudler

150 g enokisopp

Dessuten:

30 g shisokarse

TILBEREDNING

Steg 1

Bland villsvinfileten med Kikkoman Teriyaki Marinade og la stå til marinerings i minst 2–3 timer (helst over natten). Før servering bruner du kjøttstykkene i vegetabilsk olje i 3–4 minutter på alle sider. Stek deretter i ovnen ved 180 °C (vifte) i ca. 10 minutter til de er medium rå. La dem hvile en kort stund, skjær deretter stykkene i tynne skiver.

Steg 2

Ha ingefær, hvitløk, stjerneanis og tørket sopp i suppen. Gi et oppkok og la den småkoke på lav varme i 2–3 timer. Sil deretter suppen.

Steg 3

Blansjer pak choy og shiitakesopp.

Steg 4

Kok nudlene i henhold til anvisningene på pakken og fordel dem på bollene. Anrett resten av suppetilbehøret – inkludert enokisoppen – rundt nudlene.

Steg 5

Legg villsvinsnivene i bollene og hell over den varme suppen. Avslutt med shisokarse og server.