KIKKOMAN

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
5 dl	Kikkoman Teriyaki Marinade
1,5 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 marinering 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 villsvinskivene i bollene og hell over den varme suppen. Avslutt med shisokarse og server.