

Andekroetter med hoisin- og plommesaus

total tid **260 min.** 20 min. tilberedningstid 180 min. koketid 60 min. fermenteringstid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.135 kJ / 510 kcal

Fett: **31 g** Protein: **20 g**
Karbohydrater: **36 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

1	andelår
1 dl	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
6	fedd hvitløk
5 dl	andefett
50 g	sjalottløk
20 g	smør
120 g	hvetemel
1 dl	varm melk
30 g	Parmigiano Reggiano
0,4 dl	<u>Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi</u>
100 g	<u>Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil</u>
3	egg
6 dl	nøytral matolje til fritering
100 g	plommesyltetøy
0,25 dl	<u>Kikkoman Kryddersaus for Sushiris (125ml)</u>
15 g	ingefær
0,1 dl	<u>Kikkoman ristet Sesamolje</u>
0,5	stjerneanis

TILBEREDNING

Steg 1

1 andelår - 0,6 dl Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - 6 fedd hvitløk - 5 dl andefett
Gni andelåret inn med Kikkoman Soyasaus. Rasp hvitløken over kjøttet og gni den godt inn. Legg andelåret i en ovnfast gryte og dekk det med andefettet.

Steg 2

Sett andelåret fra steg 1 i en ovn forvarmet til 130 °C og stek i 3 timer. La deretter andelåret avkjøles i 20–30 min. Plukk kjøttet fra beinet og riv det i strimler.

Steg 3

50 g sjalottløk - 20 g smør - 80 g hvetemel - 1 dl varm melk
Finhakk sjalottløken og sauter den i smøret til den er blank. Tilsett melet og la det steke i ca. 1 min. Spe gradvis med den varme melken mens du visper kraftig hele tiden. Kok i ca. 4 min. Sausen skal være svært tykk.

Steg 4

15 g Parmigiano Reggiano - 0,4 dl Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus 0,4 dl Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
Tilsett Parmigiano Reggiano, Kikkoman Soyasaus og Kikkoman Kimchi Chili Saus i pannen fra steg 3. Vend inn det revne andekjøttet fra steg 2. Ikke bland for lenge, slik at kjøttet beholder den tydelige fiberstrukturen.

Steg 5

100 g Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil - **40 g** hvetemel - **3** egg - **6 dl** nøytral matolje til fritering

Ha blandingen fra steg 4 over i en beholder. Dekk med plastfolie og sett i kjøleskapet i 20–30 min. Når blandingen er avkjølt, form den til kuler på 40 g. Vend kulene i mel, dypp dem i vispet egg og rull dem i Kikkoman Panko. Friter kulene til de er gylne og sprø.

Steg 6

100 g plommesyltetøy - **0,25 dl** Kikkoman Kryddersaus for Sushiris (125ml) - **15 g** ingefær - **0,1 dl** Kikkoman ristet Sesamolje - **0,5** stjerneanis - **15 g** Parmigiano Reggiano

Ha alle ingrediensene i en kasserolle (bortsett fra osten). Varm på svært svak varme i ca. 10 min. Fjern stjerneanisen og hell sausen gjennom en fin sil. Reduser eventuelt sausen til den får en tykk konsistens.

Ved servering: Lag små prikker av plommesaus i bunnen av tallerkenen, og legg krokettene oppå dem. Avslutt med å finrive Parmigiano Reggiano over krokettene.