KIKKOMAN

Duszone boczniaki królewskie z kimchi z marchewki

Czas ogółem **90 min** **30 min** Czas przygotowania **60 min** Czas gotowania **20 min** Czas oczekiwania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Na kimchi z marchewki:

700 g	obranej marchewki
15 g	soli
10 g	drobno startego czosnku
20 g	drobno startego imbiru
20 g	gochugaru (płatki koreańskiej czerwonej papryki)
50 ml	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
20 g	miodu
50 g	cebuli dymki, pokrojonej na cienkie pierścienie

Na grzyby:

1,4 kg	dużych boczniaków królewskich
100 ml	oleju roślinnego
500 g	szalotek, drobno pokrojonych
40 g	czosnku, drobno pokrojonego
5	liści laurowych
20 g	przecieru pomidorowego
1 l	bulionu warzywnego
300 ml	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
20 ml	syropu z buraków cukrowych
5 g	mąki kukurydzianej
40 g	masła

Na polentę:

700 ml	śmietany 30%
700 ml	bulionu warzywnego

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Marchewki pokrój wzdłuż za pomocą mandoliny na cienkie plasterki o grubości ok. 1 mm. Wymieszaj z solą i dobrze zagnieć. Odstaw na ok. 20 minut, aby sól wyciągnęła wodę. Obierz imbir i czosnek i wymieszaj z płatkami chili, Cytrusowym sosem Ponzu Kikkoman i miodem. Dodaj sos i szczypiorek do marchewki i ponownie dobrze zagnieć. Chłodź do czasu podania.

Krok 2

Rozgrzej piekarnik z termoobiegiem do 180 °C. Przekrój grzyby wzdłuż na pół i zrób lekkie nacięcie na przekrojonej powierzchni. Piecz grzyby na średnim ogniu w dużej brytfannie z odrobiną oleju przez 3-4 minuty. Przełóż grzyby z brytfanny i piecz szalotki i czosnek w tej samej brytfannie przez 5-6 minut. Dodaj przecier pomidorowy i piecz przez kolejne 2-3 minuty. Zdeglasuj bulionem warzywnym, a następnie dodaj Cytrusowy sos Ponzu Kikkoman i syrop z buraków cukrowych. Ponownie dodaj grzyby i liście laurowe i duś w piekarniku przez ok. 30 minut.

Krok 3

Kiedy grzyby będą gotowe, wyjmij je i odcedź z sosu przez drobne sitko. Zredukuj sos w rondlu do ok. 500 ml i zagęść mąką kukurydzianą wymieszaną z niewielką ilością zimnej wody. Przed podaniem podgrzej sos z grzybami i masłem na patelni.

Krok 4

	sól
	gałka muszkatołowa
500 g	polenty kukurydzianej
20 g	szczypiorku, drobno posiekanego
20 g	pietruszki, drobno posiekanej
20 g	trybuli, drobno posiekanej
150 g	ricotty
Dodatkowo:	
20 g	rzeżuchy Sakura

Przygotuj polentę. Doprowadź bulion warzywny ze śmietaną do wrzenia. Dopraw dobrze solą i gałką muszkatołową. Wmieszaj polentę i gotuj na wolnym ogniu przez 4-5 minut, cały czas mieszając. Dodaj ricottę i zioła.

Krok 5

Przed podaniem podziel polentę na porcje i nałóż na talerze. Na każdą porcję nałóż trzy połówki grzybów i marchewkę kimchi. Udekoruj rzeżuchą i podawaj.