KIKKOMAN

Piwna golonka teriyaki z udonem

Czas ogółem **135 min** **45 min** Czas przygotowania **45 min** Czas gotowania **45 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Golonka:

2 kg	golonki wieprzowej (820 g masy netto po ugotowaniu i bez kości)
10 g	ziaren pieprzu
2 g	liści laurowych

Sos:

150 g	posiekanej szalotki
15 g	posiekanego czosnku
25 g	posiekanego imbiru
50 ml	oleju rzepakowego
1,25 l	ciemnego piwa
200 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
25 g	miodu
300 g	mrożonego edamame
500 g	czerwonej papryki pokrojonej w paski
100 g	masła w płatkach
60 g	mąki kukurydzianej
160 ml	wody

Dodatkowo:

2 kg	makaronu udon
20 g	sezamu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Gotuj golonkę w szybkowarze z wodą, pieprzem i liśćmi laurowymi przez 45 minut, aż zmięknie. Usuń kość i poszatkuj mięso. Odstaw.

Krok 2

Podsmażaj szalotkę, czosnek i imbir przez 1 minutę na połowie oleju rzepakowego. Zdeglasuj piwem i Sosem sojowym Kikkoman. Dodaj miód i redukuj sos do jednego litra na średnim ogniu przez ok. 45 minut.

Krok 3

Podsmażaj czerwoną paprykę i edamame w oleju pozostałym na patelni przez ok. 5 minut.

Krok 4

Do sosu dodaj masło. Wymieszaj mąkę kukurydzianą z wodą i użyj jej do zagęszczenia sosu. Zmniejsz ogień, dodaj warzywa i mięso. Trzymaj na ogniu, żeby sos pozostał ciepły.

Krok 5

Gotuj makaron udon w osolonym wrzątku przez ok. 1 minutę. Podgrzej porcje udonu z mięsem, warzywami i sosem w małym garnku. Podawaj udekorowane sezamem.