

Risotto na "złotym mleku" z grzybami shiitake i chili

Czas ogółem **25 min** 25 min Czas gotowania **60 min** Czas oczekiwania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Risotto:

1,2 l	bulionu warzywnego
1,2 l	mleczka kokosowego
1 łyżka	kurkumy
50 g	imbiru, pokrojonego w plasterki
4	laski cynamonu
1 łyżeczka	gałki muskatołowej, świeżo startej
1 łyżeczka	świeżo zmielonego pieprzu
1 łyżeczka	solii
100 ml	oliwy z oliwek
100 g	szalotki, drobno posiekanej
800 g	ryżu do risotto
Dodatkowo:	
50 ml	oliwy z oliwek do smażenia
500 g	grzybów shiitake
10 g	chili, cienko pokrojonego
150 ml	<u>Naturalnie warzony bezglutenowy sos sojowy Tamari Kikkoman</u>
10 g	syropu ryżowego
20 g	prażonego sezamu
10	gałązek kolendry, z oderwanymi listkami
150 g	dymki, cienko pokrojonej
1	opakowania rzeżuchy, posiekanej

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Zagotuj bulion warzywny i mleczko kokosowe. Dodaj kurkumę, imbir, cynamon, gałkę muskatołową, pieprz i sól i odstaw na około 1 godzinę, a następnie przecedź przez drobne sito.

Krok 2

Rozgrzej oliwę w szerokim rondlu na średnim ogniu. Smaż szalotkę na małym ogniu przez 1-2 minuty, uważając, aby się nie przypaliła. Dodaj ryż i gotuj przez kolejne 2 minuty. Dodaj infuzowany bulion i gotuj na wolnym ogniu przez około 20 minut, od czasu do czasu mieszając.

Krok 3

W międzyczasie rozgrzej oliwę na patelni. Smaż grzyby na dużym ogniu przez 1-2 minuty. Dodaj chili i krótko podsmaż. Zdeglasuj Bezglutenowym sosem sojowym Kikkoman, dodaj syrop ryżowy i zredukuj przez 2-3 minuty. Wmieszaj sezam.

Krok 4

Nałóż risotto na talerze,. Na wierzchu ułóż grzyby. Podawaj z kolendrą, dymką i rzeżuchą.