

Sarnina z ziemniaczanym strudlem kimchi

Czas ogółem **150 min** 60 min Czas przygotowania **90 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Strudel:

- 900 g** ziemniaków woskowych, obranych, pokrojonych w kostkę
- 80 ml** Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman
- 4** płaty ciasta na strudel (ok. 25 x 30 cm)
- 100 g** roztopionego masła
- 21 g** żółtka (ok. 2 średnich jaj)
- 60 ml** pełnotłustego mleka
- 10 g** sezamu

Dressing:

- 50 ml** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
- 60 ml** octu balsamicznego
- 60 g** średnio ostrej musztardy
- 60 g** miodu
- 100 ml** oleju orzechowego

Sałatka:

- 20 g** masła
- 800 g** gruszek, pokrojonych w ćwiartki
- 100 ml** białego wina
- 200 g** roszonek, gotowej do podania

Dodatkowo:

- 60 ml** oleju roślinnego
- 1,6 kg** combra z sarny, przyciętego
- sól
- pieprz
- czerwona rzeżucha

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Rozgrzej piekarnik do 180°C (z termoobiegiem). Gotuj ziemniaki w osolonej wodzie, aż będą miękkie. Rozgnieć je z grubsza i wymieszaj z Sosem z chili do kimchi Kikkoman. Rozłóż dwa płaty ciasta i posmaruj roztopionym masłem. Łyżką nałóż ziemniaki na dolną trzecią część dłuższego boku. Załóż z lekka brzegi na wierzch farszu i ciasno zroluj. Posmaruj żółtkiem wymieszanym z mlekiem. Posyp sezamem i piecz przez ok. 30 minut, aż do uzyskania złotego koloru.

Krok 2

Przygotuj sos. W wysokim naczyniu zmiksuj Sos sojowy Kikkoman, ocet balsamiczny, musztardę i miód, używając blendera ręcznego. Powoli dolewaj olej orzechowy. Odstaw.

Krok 3

Rozpuść masło na patelni na średnim ogniu. Dodaj ćwiartki gruszki i smaź przez ok. 1 minutę, w zależności od tego, jak są dojrzałe. Zdeglasuj winem i redukcuj przez 1-2 minuty.

Krok 4

Rozgrzej olej na dużej patelni (a najlepiej na płycie typu griddle). Smaż comber ze wszystkich stron przez 3-4 minuty. Dopraw solą i pieprzem, a następnie piecz w piekarniku w temperaturze 160°C (górze/dół) przez 10-15 minut, aż będzie średnio wysmażony (temperatura wewnętrzna ok. 54°C).

Krok 5

Strudel i mięso pokrój na medaliony. Rukolę i gruszki nałóż na talerze i skrop dressingiem. Ułóż mięso i strudel na wierzchu i podawaj. Jeśli chcesz, udekoruj czerwoną rzeżuchą.