

Zupa z dziczyzną teriyaki i makaronem

Czas ogółem **210 min** 60 min Czas przygotowania **150 min** Czas gotowania **180 min** Czas oczekiwania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Mięso:

1,5 kg polędwicy z dzika,
pokrojonej na porcje po
150 g

500 ml Marynata Teriyaki
Kikkoman

150 ml oleju roślinnego

Bulion:

100 g imbiru, obranego, grubo
posiekanego

5 ząbków czosnku,
obraných, grubo
posiekanych

3 gwiazdki anyżu
50 g suszonych grzybów
shiitake

2 l bulionu z dziczyzny
100 ml Naturalnie warzony
ekologiczny sos sojowy
Kikkoman

Dodatki do bulionu

150 g mini-kapusty pak choi,
pokrojonej w cienkie
łódeczki

150 g świeżych grzybów
shiitake, przekrojonych
na pół

100 g czerwonej cebuli, bardzo
drobno posiekanej

600 g makaronu ryżowego

150 g grzybów enoki

Dodatkowo:

30 g rzeżuchy shiso

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Mięso dzika wymieszaj z Kikkoman Marynatą Teriyaki Kikkoman i pozostaw do zamarynowania na co najmniej 2-3 godziny (a najlepiej na całą noc). Przed podaniem obsmażaj kawałki mięsa na oleju przez 3-4 minuty z każdej strony. Następnie piecz w piekarniku w 180°C (z termoobiegiem) przez ok. 10 minut, aż mięso będzie średnio wysmażone. Odstaw na chwilę, a następnie pokrój w cienkie plasterki.

Krok 2

Do bulionu dodaj imbir, czosnek, anyż gwiazdkowy i suszone grzyby. Doprowadź do wrzenia i gotuj na małym ogniu przez 2-3 godziny. Odcedź.

Krok 3

Zblanszuj pak choi i grzyby shiitake.

Krok 4

Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu i rozdziel między miski. Rozłóż pozostałe dodatki do bulionu - w tym grzyby enoki - wokół makaronu.

Krok 5

Dodaj plastry dziczyzny i zalej gorącym bulionem. Na koniec dodaj rzeżuchę shiso i podawaj.