KIKKOMAN

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, obranych, 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.