

Krokiety z kaczki z sosem śliwkowym hoisin

Czas ogółem **260 min** 20 min Czas przygotowania **180 min** Czas gotowania **60 min** Czas fermentowania

Wartości odżywcze (na porcję)

2.135 kJ / 510 kcal

Tłuszcz: **31 g** Białko: **20 g**

Węglowodany: **36 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

1	udko z kaczki
100 ml	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
6	ząbków czosnku
500 ml	tłuszczu kaczego
50 g	szalotki
20 g	masła
120 g	mąki pszennej
100 ml	gorącego mleka
30 g	sera Parmigiano Reggiano
40 ml	<u>Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman</u>
100 g	<u>Kikkoman Panko - Chrupiąca panierka w japońskim stylu</u>
3	jajka
600 ml	uniwersalnego oleju do smażenia na głębokim tłuszczu
100 g	powideł śliwkowych
25 ml	<u>Przyprawa do ryżu do sushi Kikkoman (125ml)</u>
15 g	imbiru
10 ml	<u>Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman</u>
0,5	gwiazdki anyżu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

1 udko z kaczki - **60 ml** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **6** ząbków czosnku - **500 ml** tłuszczu kaczego

Natrzyj udko kaczki Sosem sojowym Kikkoman. Następnie zetrzyj na nie czosnek i dokładnie wmasuj go w mięso. Przełóż udko do rondelka i zalej kaczym tłuszczem.

Krok 2

Udko kaczki z kroku 1 wstaw do piekarnika rozgrzanego do 130°C i piecz przez 3 godziny. Po upieczeniu odstaw na 20-30 minut do ostygnięcia, a następnie oddziel mięso od kości i porwij je na kawałki.

Krok 3

50 g szalotki - **20 g** masła - **80 g** mąki pszennej - **100 ml** gorącego mleka

Szalotkę drobno posiekaj i podsmażaj na maśle, aż się zeszkli. Dodaj mąkę i smaż przez około 1 minutę. Stopniowo wlewaj gorące mleko, cały czas energicznie mieszając trzepaczką. Gotuj przez około 4 minuty, aż sos mocno zgęstnieje.

Krok 4

15 g Parmigiano Reggiano - **40 ml** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman **40 ml** Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman

Do patelni z kroku 3 dodaj Parmigiano Reggiano, Sos sojowy Kikkoman oraz Sos z chili do kimchi Kikkoman. Delikatnie wmieszaj porwaną kaczkę z kroku 2. Nie mieszaj zbyt długo - pozwól mięsu zachować charakterystyczną włóknistą strukturę.

Krok 5

100 g Kikkoman Panko - Chrupiąca panierka w japońskim stylu - **40 g** mąki pszennej - **3** jajka - **600 ml** uniwersalnego oleju do smażenia na głębokim tłuszczu

Masę z kroku 4 przełóż do pojemnika. Przykryj folią spożywczą i wstaw do lodówki na 20-30 minut. Po schłodzeniu uformuj z masy kulki o wadze około 40 g każda. Obtocz je w mące, zanurz w roztrzepanym jajku, a następnie obtocz w Panko Kikkoman. Smaż w głębokim tłuszczu, aż krokiety będą złociste i chrupiące.

Krok 6

100 g powideł śliwkowych - **25 ml** Przyprawa do ryżu do sushi Kikkoman (125ml) - **15 g** imbiru - **10 ml** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman - **0,5** gwiazdki anyżu - **15 g** Parmigiano Reggiano

Wszystkie składniki, z wyjątkiem sera, przełóż do rondelka. Gotuj przez około 10 minut na bardzo małym ogniu. Wyjmij anyż i przecedź sos przez drobne sitko. W razie potrzeby odparuj sos, żeby uzyskać gęstą konsystencję.

Do podania zrób kropki z sosu śliwkowego na dnie talerza i ułóż na nich krokiety. Na koniec drobno zetrzyj Parmigiano Reggiano.