

Kimchi-risotto med sprødt gåsebryst

Samlet tid **240 min.** 60 min. Arbejdstid **180 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Gåsebryst:

3,5 kg	gåsebryst (ca. 5 stk.), med ben
	Salt
200 g	gulerødder, grofthakkede
135 g	løg, grofthakkede
200 g	selleri, grofthakket
30 ml	planteolie
100 ml	<u>Kikkoman teriyaki glaze</u>
500 ml	vand

Risotto:

60 ml	planteolie
225 g	skalotteløg, i fine tern
500 g	kinakål
500 g	risottoris
300 ml	hvidvin
1,5 liter	hønsbouillon
100 g	<u>Kikkoman krydret chilisauce til kimchi</u>
200 g	smør, i flager
200 g	parmesan, friskrevet

Derudover:

10 g	korianderblade
100 g	porre (kun den grønne del)

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Forvarm ovnen til 160°C varmluft. Rids skindet på gåsebrysterne med en skarp kniv. Opvarm olie på en ovnfast stegepande og brun kødet ved mellemhøj varme i 5-6 minutter.

Step 2

Fjern gåsebrysterne og krydr let med salt. Tilsæt grøntsagerne til den ovnfaste stegepande og steg dem i 2-3 minutter. Kog panden af med vand. Læg gåsebrysterne ovenpå grøntsagerne med skindet opad, sæt låg på og steg dem i ovnen i 1 time. Fjern låget og tilbered dem i yderligere 1 time, indtil de er gennemstegte.

Step 3

Fjern gåsebrystet fra benet og pensl kødet med Kikkoman teriyaki glaze. Varm det kort under en salamander eller i ovnen.

Step 4

Til risotto hakkes stilken på kinakålen fint, og bladene skæres i store stykker. Opvarm halvdelen af planteolien på en pande ved mellemhøj varme. Steg skalotteløg og hakket kinakål i 2-3 minutter, og rør derefter risene i. Lad det hele stege i yderligere 2-3 minutter. Kog panden af med hvidvin og tilsæt hønsbouillon. Lad det hele simre på lavt blus i ca. 25 minutter under jævnlig omrøring.

Step 5

Rund risottoen af med Kikkoman kimchi chilisaucé, smør og parmesan.

Step 6

Steg kålbladene i en separat pande i den resterende olie i 2-3 minutter, og fold dem i den færdige risotto lige inden servering.

Step 7

Vask porre og koriander, og lad dem dryppe af. Riv korianderbladene groft. Skær porren i fine strimler og læg dem i koldt vand, så de krøller sammen.

Step 8

Anret risottoen på tallerkener. Skær gåsebrystet i skiver, og server det ovenpå den færdige risotto sammen med koriander og porre.