

Nudelsuppe med vildsvin i teriyaki

Samlet tid **210 min.** 60 min. Arbejdstid **150 min.** Tilberedningstid **180 min.** ventetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Kød:

1,5 kg vildsvinekam, i stykker á 150 g

500 ml [Kikkoman teriyaki marinade](#)

150 ml planteolie

Suppe:

100 g ingefær, skrælleet og skåret i grove stykker

5 fed hvidløg, skrælleet og skåret i grove stykker

3 stjerneanis

50 g shiitakesvampe, tørrede

2 liter vildtbouillon

100 ml [Kikkoman naturligt brygget økologisk sojasauce](#)

Fyld:

150 g mini pak choi, i tynde strimler

150 g shiitakesvampe, friske, skåret i halve

100 g rødløg, meget finthøvlet

600 g risnudler

150 g enokisvampe

Derudover:

30 g shiso-karse

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Bland vildsvinekødet med Kikkoman teriyaki marinade, og lad kødet marinere i minimum 2-3 timer (helst natten over). Brun kødstykkerne i planteolie i 3-4 minutter på alle sider, og bag dem derefter i en ovn ved 180°C varmluft i ca. 10 minutter, indtil kødet er medium rare. Lad det hvile og skær det derefter i tynde skiver.

Step 2

Tilsæt ingefær, hvidløg, stjerneanis og tørrede svampe til boullonen. Bring det hele i kog og lad det simre ved lavt blus i 2-3 timer. Sigt derefter suppen.

Step 3

Blancher pak choi og shiitakesvampene.

Step 4

Kog nudlerne i henhold til pakkens anvisninger og fordel dem i skålene. Anret det resterende fyld – herunder enokisvampene – rundt om nudlerne.

Step 5

Tilsæt skiver af vildsvinekød til skålene og hæld den varme suppe over. Pynt retten med shiso-karse inden servering.