

# Risotto i "gylden mælk" med shiitake og chili

Samlet tid **25 min.** 25 min. Tilberedningstid **60 min.** ventetid

## INGREDIENSER

10 Portioner

### Risotto:

<b>1,2 liter</b>	grøntsagsbouillon
<b>1,2 liter</b>	kokosmælk
<b>1 spsk.</b>	gurkemeje
<b>50 g</b>	ingefær, i skiver
<b>4</b>	kanelstænger
<b>1 tsk.</b>	muskatnød, friskrevet
<b>1 tsk.</b>	peber, friskmalet
<b>1 tsk.</b>	salt
<b>100 ml</b>	olivenolie
<b>100 g</b>	skalotteløg, i fine tern
<b>800 g</b>	risottoris

### Derudover:

<b>50 ml</b>	olivenolie til stegning
<b>500 g</b>	shiitake-svampe
<b>10 g</b>	chili, i tynde skiver
<b>150 ml</b>	<a href="#">Kikkoman naturligt brygget tamari glutenfri sojasauce</a>
<b>10 g</b>	rissirup
<b>20 g</b>	sesamfrø, ristede
<b>10</b>	kviste koriander, blade heraf
<b>150 g</b>	forårsløg, tyndtskåret
<b>1</b>	pakker karse, afklippet

## FREMGANGSMÅDE

### Step 1

Bring grøntsagsbouillon og kokosmælk i kog. Tilsæt gurkemeje, ingefær, kanel, muskatnød, peber og salt, og lad det hele trække i ca. 1 time. Sigt det gennem en fin si efterfølgende.

### Step 2

Opvarm olivenolie i en bred pande ved mellemhøj varme. Tilbered skalotteløg blidt i 1-2 minutter uden at de tager farve. Tilsæt ris, og tilbered i yderligere 2 minutter. Tilsæt den krydrede bouillon, og lad risen simre blidt ved lav varme i ca. 20 minutter under jævnlig omrøring.

### Step 3

Opvarm imens olien på en pande. Steg svampene ved høj varme i 1-2 minutter. Tilsæt chili og tilbered ganske kort. Kog panden af med Kikkoman glutenfri sojasauce, tilsæt rissirup og kog det hele ind i 2-3 minutter. Rør sesamfrøene i.

### Step 4

Fordel risottoen på tallerkenerne, og anret svampene ovenpå. Pynt med koriander, forårsløg og karse inden servering.