KIKKOMAN

Stegte ris med hestebønner & sojasauce

Samlet tid **60 min.** **30 min.** Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Ris:

400 g	fuldkornsris
20 ml	sesamolie

Grøntsagssauce:

900 g	hestebønner (evt. fra frost)
2 g	salt
200 g	pak choi (eller rødbedeblade / radiseblade)
500 g	sukkerærter
120 g	mungbønnespirer
5 g	sorte peberkorn
300 g	rødløg, skrællet og skåret i lange både
25 g	hvidløg, skrællet og hakket
10 g	gochujangpasta
30 g	hvide sesamfrø
6 g	chiliflager
10 g	sukker
100 ml	tør rødvin
100 ml	Kikkoman naturligt brygget sojasauce med mindre salt
400 ml	grøntsagsbouillon
5 g	kartoffelstivelse (valgfrit)

Pynt:

5 g	krydderurter som pynt (f.eks. koriander eller persille)

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Kog risen i henhold til pakkens anvisninger, og lad den derefter køle ned i 25 minutter.

Step 2

Opvarm 10 ml sesamolie på en slip-let-pande, og steg risen i ca. 10 minutter.

Step 3

Blancher hestebønnerne i saltet, kogende vand i 3 minutter. Hæld vandet fra, og lad dem køle af i koldt vand. Fjern skrællen.

Step 4

Vask og dup pak choi eller radiseblade tørre. Blancher sukkerærter og mungbønnespirer i kogende vand i ca. 10 sekunder, og hæld dem derefter i koldt vand.

Step 5

Rist peberkornene på en tør pande, indtil de begynder at dufte kraftigt. Knus dem derefter i en morter.

Step 6

Opvarm de resterende 10 ml sesamolie på en pande, tilsæt løg og hvidløg, og steg begge dele i 3 minutter. Tilsæt gochujangpasta, peberkorn, sesamfrø, chiliflager og sukker, og steg i yderligere 2 minutter. Tilsæt vin og Kikkoman sojasauce med mindre salt, og bring det hele i kog. Tilsæt

grøntsagsbouillon, hestebønner, sukkerærter, pak choi og mungbønnespirer. Lad det hele simre i 5 minutter, så snart det er kommet i kog. Hvis retten er for tyndflydende, kan du tykne den med en smule kartoffelstivelse.

Step 7

Opvarm de stegte ris, anret dem i skåle, og hæld grøntsagssaucen over. Pynt med krydderurter, og server retten med det samme.