

Andekroetter med hoisin-blommesauce

Samlet tid **260 min.** 20 min. Arbejdstid **180 min.** Tilberedningstid **60 min.** Fermenteringstid

Næringsindhold:
2.135 kJ / 510 kcal

Fedt: **31 g** Protein: **20 g**
Kulhydrater: **36 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

1	andelår
100 ml	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
6	fed hvidløg
500 ml	andefedt
50 g	skalotteløg
20 g	smør
120 g	hvedemel
100 ml	varm mælk
30 g	Parmigiano Reggiano
40 ml	<u>Kikkoman Krydret Chilisauc</u> til Kimchi
100 g	<u>Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil</u>
3	æg
600 ml	neutral madolie, til friturestegning
100 g	blommemarmelade
25 ml	<u>Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (125ml)</u>
15 g	ingefær
10 ml	<u>Kikkoman Ristet Sesamolie</u>
0,5	stjerneanis

FREM GANGSMÅDE

Step 1

1 andelår - **60 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **6** fed hvidløg - **500 ml** andefedt
Gnid andelåret godt med Kikkoman sojasauce, riv hvidløget over, og massér det grundigt ind i kødet. Læg andelåret i en gryde, og dæk det helt med andefedt.

Step 2

Sæt andelåret fra trin 1 i en forvarmet ovn ved 130 °C, og steg det i 3 timer. Lad låret køle af i 20–30 min. efter tilberedningen, og pluk derefter kødet fra benet i fine strimler.

Step 3

50 g skalotteløg - **20 g** smør - **80 g** hvedemel - **100 ml** varm mælk

Hak skalotteløget fint, og svits det i smørret, til det er klaret. Tilsæt hvedemel, og lad det stege med i ca. 1 min. Tilsæt den varme mælk lidt efter lidt under konstant, kraftig piskning. Lad det koge i ca. 4 min. Sauce skal være meget tyk.

Step 4

15 g Parmigiano Reggiano - **40 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce **40 ml** Kikkoman Krydret Chilisauc til Kimchi

Tilsæt Parmigiano Reggiano, Kikkoman sojasauce og Kikkoman kimchi chilisauc til panden fra trin 3. Vend det plukkede andekød fra trin 2 i. Rør ikke for længe, så kødet bevarer sine tydelige fibre.

Step 5

100 g Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil -

40 g hvedemel - **3** æg - **600 ml** neutral madolie, til friturestegning

Overfør massen fra trin 4 til en beholder. Dæk med husholdningsfilm, og stil på køl i 20–30 min. Form den afkølede masse til kugler på 40 g. Vend kuglerne i mel, dyp dem i sammenpisket æg, rul dem i Kikkoman pankko, og frituresteg dem, til de er gyldenbrune og sprøde.

Step 6

100 g blommemarmelade - **25 ml** Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (125ml) - **15 g** ingefær - **10 ml** Kikkoman Ristet Sesamolie - **0,5** stjerneanis - **15 g** Parmigiano Reggiano

Kom alle ingredienserne i en gryde (undtagen osten). Lad det småkoge i ca. 10 min. ved meget lav varme. Tag stjerneanisen op, og pres saucen gennem en fin sigte. Kog evt. saucen ind, til den får en tyk konsistens.

Ved servering sættes der små prikker af blommesauce i bunden af tallerkenen, og kroketterne anrettes ovenpå. Afslut med at rive Parmigiano Reggiano fint over kroketterne.