KIKKOMAN

Gryderet med svinekød og yuzu ponzu

Samlet tid **70 min.** **5 min.** Arbejdstid **65 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

500 g	svineskulder
	Vand (se mængde nedenfor)
50 ml	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og yuzusaft
4	små, kogte rødbeder
2	bladselleristilke
1	løg, hakket
1	fed hvidløg
2	laurbærblade
1 spsk.	olivenolie
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 nip	sort peber
	Lidt italiensk bredbladet persille

FREMGANGSMÅDE

Step 1

500 g svineskulder - Vand (nok til at dække kødet i en gryde)

Skær svineboven i mundrette tern (3-4 cm), læg dem i en gryde og dæk med vand. Hæld vand i en gryde og læg svineskulderen i vandet. Bring vandet i kog ved høj varme og fjern straks svinekødet, så snart vandet koger.

Step 2

2 bladselleristilke - **1** løg - **1** fed hvidløg - **1 tsk.** olivenolie

Opvarm olien i en anden dyb gryde. Tilsæt hvidløg, og når det begynder at dufte, tilsættes de hakkede grøntsager. Det hele steges ved middel varme.

Step 3

400 ml vand - **50 ml** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og yuzusaft - **4** små, kogte rødbeder, skåret i tern på 2 cm - **2** laurbærblade - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 nip** sort peber

Læg svinekød, rødbeder, laurbærblade, Kikkoman ponzu yuzu sojasauce og vand i gryden med hvidløg, løg og bladselleri. Læg låg på gryden og lad det hele simre i 1 time. Smag til med Kikkoman sojasauce og sort peber. Pynt retten med en smule bredbladet persille.