Бульон с диким кабаном терияки и лапшой

Общее время **210 мин** **60 мин** Время подготовки **150 мин** Время приготовления **180 мин** Дополнительное время

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для мяса:

1,5 кг	вырезки кабана, нарезанной порциями по 150 г
500 мл	маринада Терияки Kikkoman
150 мл	растительного масла

Для бульона:

100 г	имбиря, очищенного, крупно нарезанного
5	зубчиков чеснока, очищенных, крупно нарезанных
3	звездочки бадьяна
50 г	сушёных грибов шиитаке
2 л	бульона из дичи
100 мл	соевого соуса Organic Kikkoman

Добавки в бульон:

150 г	мини пак-чой, нарезанных тонкими клиньями
150 г	свежих грибов шиитаке, разрезанных пополам
100 г	красного лука, очень мелко нарезанного
600 г	рисовой лапши
150 г	грибов эноки

кресс-салата шисо

30 г	кресс-салата шисо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Смешайте кабана с маринадом Терияки Kikkoman и оставьте мариноваться как минимум на 2-3 часа (в идеале на ночь). Перед подачей обжарьте куски мяса на растительном масле по 3-4 минуты со всех сторон. Затем запекайте в духовке при 180°C (с конвекцией) в течение 10 минут до средней степени прожарки. Оставьте ненадолго отдохнуть, затем нарежьте тонкими слайсами.

Шаг 2

Добавьте имбирь, чеснок, бадьян и сушеные грибы в бульон. Доведите до кипения и варите на небольшом огне 2-3 часа. Затем процедите.

Шаг 3

Бланшируйте пак-чой и грибы шиитаке.

Шаг 4

Приготовьте лапшу по инструкции на упаковке и разложите по суповым тарелкам. Разложите оставшиеся добавки к бульону, включая грибы эноки, вокруг лапши.

Шаг 5

Добавьте в тарелки слайсы кабана и залейте горячим бульоном. Посыпьте кресс-салатом шисо и подавайте.