

Бульон с диким кабаном терияки и лапшой

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

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.