KIKKOMAN

Цеппелины с уткой

Общее время **260 мин** **200 мин** Время приготовления **60-720 мин** Дополнительное время

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для утки:

600 г	утиных ножек (вес без костей)
6 г	апельсиновой цедры
100 мл	апельсинового сока
10 г	рубленого чеснока
10 г	мёда
50 мл	соуса Поке Kikkoman
100 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
20 мл	бальзамического уксуса
2 г	молотого имбиря
2 г	молотого кориандра
2 г	порошка копчёной паприки
1 г	сушёного тимьяна
1 г	хлопьев чили
200 мл	куриного бульона

Для цеппелинов:

1,1 кг	очищенного картофеля (крахмалистого сорта)
800 г	пшеничной муки сорта Экстра
170 г	яиц
30 г	соли

Для соуса:

70 г	сливочного масла
15 г	рубленого чеснока
400 мл	пахты
70 мл	сливок для взбивания
60 мл	соуса Поке Kikkoman

Дополнительно:

60 г	рубленой петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Промокните утку бумажным полотенцем. Смешайте в миске апельсиновую цедру, апельсиновый сок, чеснок, мёд, соус Поке Kikkoman, соевый соус Kikkoman, уксус, имбирь, кориандр, паприку, тимьян и чили до однородности.

Шаг 2

Поместите утку в маринад и оставьте в холодильнике минимум на 1 час (лучше на ночь).

Шаг 3

Затем переложите утку на противень и запекайте в предварительно разогретой духовке при 180°C в течение 2-2½ часов, пока мясо не станет нежным.

Шаг 4

Разорвите мясо вилками, добавьте к нему 100 мл сока, оставшегося от запекания утки, и дайте остыть.

Шаг 5

Половину картофеля нарежьте кубиками и доведите до кипения в холодной подсоленной воде. Варите около 20 минут, затем отожмите через пресс для картофеля. Оставшийся картофель мелко натрите. Отожмите из него жидкость и смешайте в миске с варёным картофелем, мукой, яйцами и солью.

Шаг 6

Слепите лепешку из примерно 70 г картофельной массы и добавьте 20 г утиной начинки. Хорошо запечатайте и придайте цеппелинам форму продолговатых шариков.

Шаг 7

Доведите до кипения большую кастрюлю с подсоленной водой. Осторожно опустите цеппелины в воду и варите 20–25 минут. Когда они сварятся, то всплывут на поверхность.

Шаг 8

Для соуса растопите сливочное масло в сковороде. Обжарьте в нем чеснок в течение 1 минуты. Добавьте пахту, сливки и мешайте, пока соус не станет однородным и тёплым. Он больше не должен кипеть. Приправьте соусом Поке Kikkoman.

Шаг 9

Подавайте по 3 цеппелина на тарелке с соусом и петрушкой.