

Джамбалайя с грибами, шафраном, кейлом и фурикакэ

Общее время 45 мин 15 мин Время подготовки 30 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для приготовления джамбалайи:

400 г	репчатого лука, рубленого
20 г	чеснока, мелко рубленого
300 мл	оливкового масла
900 г	короткозёрного риса (например, Арборио)
100 г	томатного пюре
800 г	лесных грибов, очищенных и нарезанных кубиками
3 л	овощного бульона
150 мл	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
150 мл	<u>острого чили соуса</u> <u>Кимчи Kikkoman</u>
5 г	шафрана
200 г	кейла, без стебля, промытого, нарезанного кусочками

Для фурикакэ:

7 г	тыквенных семечек
7 г	семян кунжута
6 г	листов нори, мелко нарезанных

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Обжарьте лук и чеснок на оливковом масле 2-3 минуты до полупрозрачности. Добавьте рис и жарьте еще 3 минуты. Добавьте томатное пюре и грибы и готовьте еще 3 минуты.

Шаг 2

Деглассируйте овощным бульоном, добавьте соевый соус Kikkoman, чили соус Кимчи Kikkoman и шафран. Тушите на маленьком огне 20 минут, до готовности риса. Периодически помешивайте, чтобы рис не пригорал. Примерно за 5 минут до готовности риса добавьте кейл.

Шаг 3

Обжарьте тыквенные семечки и кунжут на сухой сковороде. Добавьте измельченные листья нори.

Шаг 4

Разложите джамбалайю по тарелкам и посыпьте фурикакэ.