

# Ризotto с кимчи и хрустящей гусиной грудкой

Общее время **240 мин**   **60 мин** Время подготовки **180 мин** Время приготовления

## ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

### Для гусиной грудки:

<b>3,5 кг</b>	гусиной грудки (примерно 5 штук), с костями  Соль
<b>200 г</b>	моркови, крупно нарезанной
<b>135 г</b>	репчатого лука, крупно нарезанного
<b>200 г</b>	сельдерея, крупно нарезанного
<b>30 мл</b>	растительного масла
<b>100 мл</b>	<u>соуса Терияки для глазировки Kikkoman</u>
<b>500 мл</b>	воды

### Для ризотто:

<b>60 мл</b>	растительного масла
<b>225 г</b>	лука-шалота, мелко нарезанного
<b>500 г</b>	Пекинской капусты
<b>500 г</b>	риса для ризотто
<b>300 мл</b>	белого вина
<b>1,5 л</b>	куриного бульона
<b>100 г</b>	<u>острого чили соуса</u> <u>Кимчи Kikkoman</u>
<b>200 г</b>	сливочного масла
<b>200 г</b>	parmезана, свеженатёртого

### Дополнительно:

<b>10 г</b>	кинзы, листья нарвать
<b>100 г</b>	лука-порея (только зелёная часть)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

Для приготовления гусиной грудки разогрейте духовку до 160°С (с конвекцией). Острый ножом надрежьте кожу на гусиных грудках. Разогрейте масло в форме для запекания и обжаривайте мясо на среднем огне в течение 5-6 минут.

### Шаг 2

Выньте гусиные грудки и слегка приправьте солью. Добавьте овощи в ту же форму, обжарьте их 2-3 минуты и дегласируйте водой. Положите гусиные грудки кожей вверх поверх овощей, накройте крышкой и запекайте в духовке 1 час. Затем снимите крышку и запекайте без крышки еще час до готовности.

### Шаг 3

Снимите мясо с костей и смажьте его соусом Терияки для глазировки Kikkoman. Слегка подогрейте под грилем или в духовке.

### Шаг 4

Для ризотто мелко нарежьте стебель пекинской капусты кубиками, а листья — крупными кусочками. Разогрейте половину растительного масла в сотейнике на среднем огне. Обжарьте лук-шалот и нарезанную кубиками капусту в течение 2-3 минут, затем добавьте рис и готовьте еще 2-3 минуты. Дегласируйте белым вином и добавьте куриный бульон. Тушите около 25 минут, периодически помешивая.

### Шаг 5

В конце добавьте острый чили соус Кимчи Kikkoman, сливочное масло и пармезан.

#### Шаг 6

Обжарьте капустные листья в отдельной сковороде на оставшемся растительном масле 2-3 минуты, а затем добавьте в ризotto непосредственно перед подачей.

#### Шаг 7

Лук-порей и кинзу промойте и оставьте стекать. Кинзу крупно нарежьте. Лук-порей нарежьте тонкими полосками и положите в холодную воду, чтобы он скрутился.

#### Шаг 8

Разложите ризotto по тарелкам. Нарежьте гусиную грудку и подавайте поверх ризotto, посыпав кинзой и луком-пореем.