

Ризотто с кимчи и хрустящей гусиной грудкой

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

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для гусиной грудки:

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

Для ризотто:

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

Дополнительно:

10 г	кинзы, листья нарвать
100 г	лука-порей (только зелёная часть)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Для приготовления гусиной грудки разогрейте духовку до 160°C (с конвекцией). Острым 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 ризотто 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 ризотто по тарелкам. Нарежьте гусиную грудку и подавайте поверх ризотто, посыпав кинзой и луком-пореем.