

Ризотто «Золотое молоко» с шиитаке и чили

Общее время 25 мин 25 мин Время приготовления 60 мин Время выдержки

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для ризотто:

1,2 л	овощного бульона
1,2 л	кокосового молока
1 ст. л.	куркумы
50 г	имбиря, нарезанного слайсами
4	палочки корицы
1 ч. л.	свежего тертого мускатного ореха
1 ч. л.	свежемолотого перца
1 ч. л.	соли
100 мл	оливкового масла
100 г	мелко нарезанного лука- шалота
800 г	риса для ризотто

Дополнительно:

50 мл	оливкового масла для жарки
500 г	грибов шиитаке
10 г	перца чили, тонко нарезанного
150 мл	<u>безглютенового соевого соуса Tamari Kikkoman</u>
10 г	рисового сиропа
20 г	кунжута, обжаренного
10	веточек кинзы, только листья
150 г	зеленого лука, тонко нарезанного
1	упаковки кресс-салата, нарезанного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Доведите овощной бульон и кокосовое молоко до кипения. Добавьте куркуму, имбирь, корицу, мускатный орех, перец и соль и оставьте настаиваться примерно на 1 час. Процедите через мелкое сито.

Шаг 2

Нагрейте оливковое масло в широкой сковороде на среднем огне. Обжарьте лук-шалот в течение 1–2 минут, не давая ему потемнеть. Добавьте рис и готовьте еще 2 минуты. Добавьте настоявшийся бульон и тушите на слабом огне около 20 минут, периодически помешивая.

Шаг 3

Тем временем нагрейте масло в сковороде. Обжарьте грибы на сильном огне 1–2 минуты. Добавьте перец чили и немного поварите. Добавьте безглютеновый соевый соус Kikkoman, рисовый сироп и готовьте 2–3 минуты. Добавьте кунжут.

Шаг 4

Разложите ризотто по тарелкам и выложите сверху грибы. Подавайте с кинзой, зеленым луком и кресс-салатом.