

Утиные крокеты с соусом хойсин

Общее время **260 мин** 20 мин Время подготовки 180 мин Время приготовления 60 мин
Консервирование

Пищевая ценность (на порцию):
2 135 кДж / 510 ккал

Жиры: **31 г** Белки: **20 г**
Углеводы: **36 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

1	утиная ножка
100 мл	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
6	зубчиков чеснока
500 мл	утиного жира
50 г	лука-шалота
20 г	сливочного масла
120 г	пшеничной муки
100 мл	горячего молока
30 г	сыра Пармиджано Реджано
40 мл	<u>острого чили соуса</u> <u>Кимчи Kikkoman</u>
100 г	<u>панко Kikkoman -</u> <u>хрустящих</u> <u>панировочных сухарей</u>
3	яйца
600 мл	растительного масла для фритюра
100 г	сливового джема
25 мл	<u>приправы Kikkoman для</u> <u>суши</u>
15 г	имбиря
10 мл	<u>масла Kikkoman из</u> <u>поджаренного кунжута</u>
0,5	звездочки бадьяна

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

1 утиная ножка - **60 мл** соевого соуса
натурального брожения Kikkoman - **6** зубчиков
чеснока - **500 мл** утиного жира
Натрите утиную ножку соевым соусом Kikkoman,
натрите сверху на нее чеснок, а затем тщательно
втирайте смесь в мясо. Поместите ножку в
кастрюлю и залейте утиным жиром.

Шаг 2

Поместите утиную ножку из шага 1 в духовку,
разогретую до 130°C, и запекайте 3 часа. После
приготовления дайте ножке остыть 20–30 минут,
затем разделите отделите мясо от кости и
разделите на волокна.

Шаг 3

50 г лука-шалота - **20 г** сливочного масла - **80 г**
пшеничной муки - **100 мл** горячего молока
Мелко нарежьте лук-шалот и обжарьте в
сливочном масле до прозрачности. Добавьте
муку и готовьте около 1 минуты. Постепенно
влейте горячее молоко, постоянно энергично
перемешивая. Готовьте около 4 минут. Соус
должен получиться очень густым.

Шаг 4

15 г сыра Пармиджано Реджано - **40 мл** соевого
соуса натурального брожения Kikkoman **40 мл**
острого чили соуса Кимчи Kikkoman
Добавьте сыр, соевый соус Kikkoman и соус
Кимчи Kikkoman в сковороду из шага 3.
Аккуратно добавьте разделенную на части утку

из шага 2. Не перемешивайте слишком долго, чтобы мясо сохранило характерную структуру волокон.

Шаг 5

100 г панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей - **40 г** пшеничной муки - **3** яйца - **600 мл** растительного масла для фритюра
Переложите смесь из шага 4 в контейнер. Накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 20–30 минут. После охлаждения сформируйте из смеси шарики по 40 г. Обваляйте шарики в муке, обмакните во взбитые яйца, обваляйте в панко Kikkoman и обжарьте во фритюре до золотистого цвета и хрустящей корочки.

Шаг 6

100 г сливового джема - **25 мл** приправы Kikkoman для суши - **15 г** имбиря - **10 мл** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **0,5** звездочки бадьяна - **15 г** сыра Пармиджано Реджано
Положите все ингредиенты в кастрюлю (кроме сыра). Варите около 10 минут на очень слабом огне. Удалите бадьян и процедите соус через мелкое сито. При необходимости уваривайте соус до густой консистенции.

Перед подачей нанесите капельки сливового соуса на тарелку и выложите сверху крокеты. В завершение натрите Пармиджано Реджано на мелкой терке и посыпьте им крокеты.