

Kimchirisotto ja rapeaa hanhenrintaa

kokonaisaika **240 min** 60 min esivalmistelut **180 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Hanhen rintafilee:

3,5 kg	hanhen rintafileetä (n. 5 kpl), luineen
	Suolaa
200 g	porkkanaa, karkeana silppuna
135 g	sipulia, karkeana silppuna
200 g	selleriä, karkeana silppuna
30 ml	kasviöljyä
100 ml	<u>Kikkoman teriyaki glaze-kastike</u>
500 ml	vettä

Risotto:

60 ml	kasviöljyä
225 g	salottisipulia silputtuna
500 g	kiinankaalia
500 g	risottoriisiä
300 ml	valkoviiniä
1,5 l	kanalientä
100 g	<u>Kikkoman mausteinen chilikastike kimchille</u>
200 g	voita, lastuina
200 g	parmesaania, raastettuna

Lisäksi:

10 g	korianteria, lehdet irroteltuina
100 g	purjoa (vain vihreä osa)

VALMISTUS

Vaihe 1

Lämmitä uuni n. 160-asteiseksi (kiertoilma) hanhen rintafiléen valmistamista varten. Leikkaa rintafileen nahkaan terävällä veitsellä ristiviiltoja. Kuumenna öljy paistovuoassa ja ruskista lihaa keskilämmöllä 5–6 minuuttia.

Vaihe 2

Ota rintafileet pois vuoasta ja mausta kevyesti suolalla. Lisää kasvikset paistovuokaan, kuullota 2–3 minuuttia ja lisää vesi. Aseta hanhen rintafileet nahkapuoli ylöspäin kasvisten päälle, peitä kannella ja paista uunissa 1 tunti. Poista kansi ja jatka paistamista vielä 1 tunti, kunnes liha on täysin kypsää.

Vaihe 3

Irrota liha luista ja sivele Kikkoman teriyaki glaze-kastikkeella. Kuumenna nopeasti salamannerissa tai uunissa.

Vaihe 4

Kuutioi risottoa varten kiinankaalin lehtien paksummat osat ja leikkaa loput lehdestä isoiksi paloiksi. Kuumenna puolet öljystä kattilassa keskilämmöllä. Kuullota salottisipulia ja kiinankaalikuutioita 2–3 minuuttia, sekoita sitten joukkoon riisi ja kuullota vielä 2–3 minuuttia. Lisää valkoviini ja sitten kanaliemi. Anna kiehua hiljaa n. 25 minuuttia välillä sekoittaen.

Vaihe 5

1. Viimeistele risotto Kikkoman kimchi-chilikastikkeella, voilla ja parmesaanilla.

Vaihe 6

Paista kiinankaalin lehtiä toisella pannulla jäljelle jääneessä öljyssä 2–3 minuuttia ja kääntele ne risoton sekaan juuri ennen tarjoilua.

Vaihe 7

Huuhtele ja valuta purjo ja korianteri. Revi korianteri rouheasti. Leikkaa purjo ohuiksi suikaleiksi ja laita ne kylmään veteen, jotta ne kihartuvat.

Vaihe 8

Annostele risotto lautasille. Viipaloi ankan rintafilee ja tarjoile se risoton päällä korianterin ja purjon kera.