

Ankkakroketit ja hoisin-luumukastiketta

kokonaisaika **260 min** 20 min esivalmistelut **180 min** valmistus **60 min** hapatus

Ravintosisältö (per annos):

2.135 kJ / 510 kcal

Rasva: **31 g** Proteiini: **20 g**

Hiilihydraatit: **36 g**

AINEKSET

2 annosta

1	ankan koipi
100 ml	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
6	valkosipulinkynttä
500 ml	ankanrasvaa
50 g	salottisipulia
20 g	voita
120 g	vehnäjauhoja
100 ml	kuumaa maitoa
30 g	parmesaania
40 ml	<u>Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille</u>
100 g	<u>Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho</u>
3	kananmunaa
600 ml	ruokaöljyä
	uppopaistamiseen
100 g	luumuhilloa
25 ml	<u>Kikkoman maustekastike sushiriisille (125ml)</u>
15 g	inkivääriä
10 ml	<u>Kikkoman paahdettu seesamiöljy</u>
0,5	tähtianista

VALMISTUS

Vaihe 1

1 ankan koipi - **60 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **6** valkosipulinkynttä - **500 ml** ankanrasvaa

Hiero Kikkoman soijakastike ankan koipeen. Raasta valkosipuli ja hiero sekin huolellisesti lihaan. Laita koipi uuninkestävään kattilaan tai pataan ja peitä se ankanrasvalla.

Vaihe 2

Laita ankankoipi 130-asteiseen uuniin ja paista 3 tuntia. Anna koiven jäähtyä paistamisen jälkeen 20–30 minuuttia ja revi sitten liha irti luusta.

Vaihe 3

50 g salottisipulia - **20 g** voita - **80 g** vehnäjauhoja - **100 ml** kuumaa maitoa

Hienonna salottisipuli ja kuullota sitä voissa. Lisää jauhot ja paista noin 1 minuutti. Lisää kuumaa maitoa vähitellen samalla voimakkaasti sekoittaen. Keitä noin 4 minuuttia. Kastikkeen tulee olla hyvin paksua.

Vaihe 4

15 g parmesaania - **40 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike **40 ml** Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille

Lisää parmesaani, Kikkoman soijakastike ja Kikkoman kimchi-chilikastike kastikkeen joukkoon. Kääntele sekaan ankan liha. Älä sekoita liian kauan, jottei liha hajoa liikaa.

Vaihe 5

100 g Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea

korppujauho - **40 g** vehnä jauhoja - **3** kananmunaa
- **600 ml** ruokaöljyä uppopaistamiseen
Siirrä vaiheessa 4 valmistettu seos kulhoon tai säilytysrasiaan, peitä tuorekelmulla tai kannella ja laita jääkaappiin 20–30 minuutiksi. Kun seos on jäähtynyt, muotoile siitä 40 g:n painoisia palloja. Pyöritä pallot jauhoissa, kasta ne vatkattuun kananmunaan, pyörittele Kikkoman panko-korppujauhoissa ja uppopaista kullanuskeiksi ja rapeiksi.

Vaihe 6

100 g luumuhilloa - **25 ml** Kikkoman maustekastike sushiriisille (125ml) - **15 g** inkivääriä - **10 ml** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **0,5** tähtianista - **15 g** parmesaania
Laita kaikki ainekset kattilaan juustoa lukuun ottamatta. Keitä noin 10 minuuttia hyvin matalalla lämmöllä. Poista tähtianis ja siivilöi kastike hienon siivilän läpi. Tarvittaessa keitä kastiketta vielä kokoon, kunnes se sakenee.

Laita tarjoilua varten luumukastiketta lautasille ja asettele kroketit kastikkeen päälle. Viimeistele annos raastamalla parmesaania krokettien päälle.