

Altın süt aromalı shiitake ve acı biberli risotto

toplam süre **25 dak.** 25 dak. pişme süresi **60 dak.** Bekleme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Risotto için:

- 1,2 litre** sebze suyu
- 1,2 litre** Hindistan cevizi sütü
- 1 yemek kaşığı** zerdeçal
- 50 gr** dilimlenmiş zencefil
- 4** adet tarçın çubuğu
- 1 tatlı kaşığı** muskat cevizi (taze rendelenmiş)
- 1 tatlı kaşığı** karabiber (taze çekilmiş)
- 1 tatlı kaşığı** tuz
- 100 ml** zeytinyağı
- 100 gr** arpacık soğan (ince doğranmış)
- 800 gr** risotto pirinci
- Ek olarak:**
- 50 ml** zeytinyağı (kızartmak için)
- 500 gr** shiitake mantarı
- 10 gr** acı biber (ince dilimlenmiş)
- 150 ml** Kikkoman Tamari
Glutensiz Soya Sosu
- 10 gr** pirinç şurubu
- 20 gr** kavrulmuş susam
- 10** dal kişniş (yaprakları ayrılmış)
- 150 gr** taze soğan (ince dilimlenmiş)
- 1** paket kesilmiş tere

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Sebze suyu ve Hindistan cevizi sütünü kaynatın. Zerdeçal, zencefil, tarçın, muskat cevizi, karabiber ve tuzu ekleyin. Yaklaşık 1 saat demlenmeye bırakın. İnce bir süzgeçten geçirerek süzün.

Adım 2

Geniş bir tavada zeytinyağını orta ateşte ısıtın. Arpacık soğanı renk almadan 1-2 dakika yumuşayana kadar pişirin. Pirinci ekleyin ve 2 dakika daha kavurun. Aromalandırılmış sıvıyı ekleyin ve kısık ateşte ara ara karıştırarak yaklaşık 20 dakika pişirin.

Adım 3

Bu sırada bir tavada yağ ısıtın. Shiitake mantarlarını yüksek ateşte 1-2 dakika kızartın. Acı biberi ekleyin ve kısa süre pişirin. Kikkoman Naturally Brewed Tamari Gluten free Soy Sauce ile deglaze edin, pirinç şurubunu ekleyin ve 2-3 dakika çektirin. Kavrulmuş susamı karıştırın.

Adım 4

Risotto'yu tabaklara paylaşın, mantar karışımını üzerine yerleştirin. Kişniş, taze soğan ve tere ile tamamlayarak servis edin.