

Kimchi risotto ve çıtır kaz göğsü

toplam süre **240 dak.** 60 dak. hazırlık süresi **180 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Kaz göğsü için:

3,5 kg	kemikli kaz göğsü (yaklaşık 5 parça), kemikli Tuz
200 gr	iri doğranmış havuç
135 gr	iri doğranmış Soğan
200 gr	iri doğranmış kereviz
30 ml	bitkisel yağ
100 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Glaze</u>
500 ml	su

Risotto için:

60 ml	bitkisel yağ
225 gr	ince doğranmış arpacık soğanı
500 gr	Çin lahanası
500 gr	risotto pirinci
300 ml	beyaz şarap
1,5 litre	tavuk suyu
100 gr	<u>Kikkoman Kimchi Acı</u> <u>Biberli Sosu</u>
200 gr	parçalanmış tereyağı
200 gr	rendelenmiş taze parmesan

Ayrıca:

10 gr	ayıklanmış kişniş
100 gr	pirasa (sadece yeşil kısmı)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Kaz göğsü için, fırını yaklaşık 160 °C (fanlı ayarda) önceden ısıtın. Kaz göğüslerinin derisini keskin bir bıçakla çizikler atarak kesin. Bir fırın kabında yağı ısıtın ve eti orta ateşte 5–6 dakika mühürleyin.

Adım 2

Kaz göğüslerini çıkarın, hafifçe tuzla baharatlayın. Sebzeleri fırın kabına ekleyin, 2-3 dakika soteleyin ve su ile deglaze edin. Kaz göğüslerini, derili tarafı yukarı bakacak şekilde sebzelerin üzerine yerleştirin, üzerini kapatın ve fırında 1 saat pişirin. Kapağı çıkarın ve et tamamen pişene kadar 1 saat daha, bu kez üzeri açık olarak fırınlamaya devam edin.

Adım 3

Eti kemiklerinden ayırın ve Kikkoman Teriyaki Glaze ile fırçalayın. Salamander’de veya fırında kısa süre ısıtın.

Adım 4

Risotto için; Çin lahanasının sap kısmını ince doğrayın, yapraklarını iri parçalara kesin. Bir tencerede yağın yarısını orta ateşte ısıtın. Arpacık soğanı ve doğranmış lahana sapını 2-3 dakika soteleyin. Ardından pirinci ekleyin ve 2–3 dakika daha kavurun. Beyaz şarapla deglaze edin, ardından tavuk suyunu ekleyin. Ara sıra karıştırarak, risotto’yu yaklaşık 25 dakika kısık ateşte pişirin.

Adım 5

Piřirme işleminin sonunda Kikkoman Kimchi Chili Sauce, tereyağı ve parmesanı ekleyerek karıştırın.

Adım 6

Lahana yapraklarını ayrı bir tavada kalan yağ ile 2-3 dakika kızartın ve servisten hemen önce risotto'ya ekleyin.

Adım 7

Pırasayı ve kişnişi yıkayıp süzölmeye bırakın. Kiřniři iri parçalara ayırın. Pırasayı ince şeritler hâlinde kesin ve kıvrılması için soğuk suya alın.

Adım 8

Risotto'yu tabaklara paylaştırın. Kaz göğsünü dilimleyip risotto'nun üzerine yerleştirin. Üzerine kişniş ve pırasa ekleyerek servis edin.