KIKKOMAN

Mor marul salatası eşliğinde kereviz ve Gorgonzola risoni

toplam süre **30 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi **25 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Risoni için:

250 gr	arpacık soğanı, (ince doğranmış)
500 gr	kereviz, (yaklaşık 1 x 1 cm küp doğranmış)
100 gr	tereyağı
500 gr	risoni
300 ml	beyaz şarap
1,2 litre	sebze suyu
300 gr	gorgonzola
5 gr	tuz
2 gr	karabiber

Salata için:

50 gr	tereyağı
500 gr	armut, (Şeritler halinde kesilmiş - yaklaşık 2 mm kalınlığında)
50 gr	bal
100 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
300 gr	mor marul, (Küçük parçalar halinde kesilmiş - yaklaşık 2 x 4 cm)
100 gr	ceviz içi, (kavrulmuş)
2 gr	karabiber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Arpacık soğanı ve kerevizi bir tavada tereyağı ile orta ateşte 2-3 dakika soteleyin. Risoni'yi ekleyin ve 2-3 dakika daha pişirin. Beyaz şarap ile deglaze edin ve yarıya kadar azaltın. Sebze suyunu ekleyin ve yaklaşık 12 dakika, arada karıştırarak pişirin. Ocağı kapatın ve Gorgonzola'yı yavaşça karıştırarak kremamsı bir kıvam elde edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Adım 2

Tereyağını bir tavada eritin ve armutları içinde yaklaşık 2 dakika soteleyin. Balı ekleyin ve armutları 1-2 dakika hafifçe karamelize edin. Kikkoman Soy Sauce ile deglaze edin ve kaynamaya bırakın. Radicchio ve cevizleri ekleyin ve salata yapraklarının biraz solmasına izin verin.

Adım 3

Risoni'yi dört tabağa paylaştırın. Üzerine salatayı ekleyin ve servis yapın.