

Kimchi-risotto met krokante ganzenborst

totale tijd **240 min.** 60 min. voorbereidingstijd 180 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de ganzenborst:

3,5 kg	ganzenborst (ca. 5 stuks), met graten
	Zout
200 g	wortelen, grof gehakt
135 g	uien, grof gehakt
200 g	selderij, grof gehakt
30 ml	plantaardige olie
100 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Glaze</u>
500 ml	water

Voor de risotto:

60 ml	plantaardige olie
225 g	sjalotten, fijngesneden
500 g	Chinese kool
500 g	risottorijst
300 ml	witte wijn
1,5 l	kippenbouillon
100 g	<u>Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi</u>
200 g	boter, in vlokken
200 g	Parmezaanse kaas, vers geraspt

Daarnaast:

10 g	koriander, blaadjes geplukt
100 g	prei (alleen het groene deel)

VOORBEREIDING

Stap 1

Verwarm voor de ganzenborst de oven voor op ongeveer 160°C (ventilator). Kerf de huid van de ganzenborsten met een scherp mes. Verhit de olie in een braadslede en schroei het vlees op middelhoog vuur in 5-6 minuten dicht.

Stap 2

Haal de ganzenborsten eruit en kruid licht met zout. Voeg de groenten toe aan de braadslede, bak 2-3 minuten en blus af met het water. Leg de ganzenborsten met het vel naar boven op de groenten, dek af met een deksel en braad 1 uur in de oven. Verwijder het deksel en bak nog een uur onafgedekt tot ze gaar zijn.

Stap 3

Haal het vlees van de botten en bestrijk het met Kikkoman Teriyaki Glaze. Verwarm kort onder een salamander of in de oven.

Stap 4

Snijd voor de risotto de stronk van de Chinese kool fijn en snijd de bladeren in grove stukken. Verhit de helft van de olie in een steelpan op middelhoog vuur. Fruit de sjalotjes en de koolblokjes 2-3 minuten, roer dan de rijst erdoor en kook nog 2-3 minuten. Blus af met de witte wijn en voeg de kippenbouillon toe. Laat ongeveer 25 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.

Stap 5

Roer als laatste de Kikkoman Kimchi Chilisaus, boter en Parmezaanse kaas erdoor.

Stap 6

Bak de koolbladeren 2-3 minuten in een aparte pan met de resterende olie en schep ze vlak voor het serveren door de risotto.

Stap 7

Was de prei en koriander en laat uitlekken. Scheur de koriander grof. Snijd de prei in fijne reepjes en leg ze in koud water zodat ze omkrullen.

Stap 8

Schep de risotto op borden. Snijd de ganzenborst in plakjes en serveer boven op de risotto met de koriander en prei.