

Risotto met shiitake en chili, ook wel 'gouden melk' genoemd

totale tijd **25 min.** 25 min. kooktijd 60 min. wachttijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de risotto:

1,2 l	groentebouillon
1,2 l	kokosmelk
1 el	kurkuma
50 g	gember, in plakjes gesneden
4	kaneelstokjes
1 tl	versgeraspte nootmuskaat
1 tl	versgemalen peper
1 tl	zout
100 ml	olijfolie
100 g	sjalotten, fijngehakt
800 g	risottorijst

Daarnaast:

50 ml	olijfolie om te bakken
500 g	shiitake-paddenstoelen
10 g	chilipeper, in dunne plakjes
150 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari</u> <u>Glutenvrije Sojasaus</u>
10 g	rijststroop
20 g	sesamzaadjes, geroosterd
10	takjes koriander, blaadjes geplukt
150 g	lente-uitjes, in dunne plakjes gesneden
1	pakjes tuinkers, fijngeknipt

VOORBEREIDING

Stap 1

Breng de groentebouillon en kokosmelk aan de kook. Voeg de kurkuma, gember, kaneel, nootmuskaat, peper en zout toe en laat ongeveer 1 uur trekken. Zeef het mengsel door een fijne zeef.

Stap 2

Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur. Fruit de sjalotten 1-2 minuten zonder ze te laten kleuren. Voeg de rijst toe en bak nog 2 minuten. Voeg de getrokken bouillon toe en laat het geheel ongeveer 20 minuten op een laag vuur sudderen, af en toe roeren.

Stap 3

Verhit ondertussen de olie in een pan. Bak de champignons 1-2 minuten op hoog vuur. Voeg de chilipeper toe en bak kort mee. Blus af met de Kikkoman Glutenvrije Sojasaus, voeg de rijststroop toe en laat 2-3 minuten inkoken. Roer de sesamzaadjes erdoor.

Stap 4

Verdeel de risotto over de borden en schik de champignons erop. Serveer met koriander, lente-uitjes en tuinkers.