KIKKOMAN

Teriyaki-everzwijn-noedelbouillon

totale tijd **210 min.** **60 min.** voorbereidingstijd **150 min.** kooktijd **180 min.** wachttijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor het vlees:

1,5 kg	wildzwijnlende, in porties van 150 g gesneden
500 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
150 ml	plantaardige olie

Voor de bouillon:

100 g	gember, geschild, grof gehakt
5	teentjes knoflook, gepeld, grof gehakt
3	steranijs
50 g	gedroogde shiitakepaddenstoelen
2 l	wildbouillon
100 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Biologische Sojasaus

Voor de bouillontoevoegingen:

150 g	minipaksoi, in smalle partjes gesneden
150 g	verse shiitakepaddenstoelen, gehalveerd
100 g	rode uien, zeer fijn geschaafd
600 g	rijstnoedels
150 g	enokipaddenstoelen

Als toevoeging:

30 g	shiso cress

VOORBEREIDING

Stap 1

Meng het wild zwijn met de Kikkoman Teriyaki Marinade en laat het minimaal 2-3 uur marineren (het liefst de hele nacht). Schroei de stukken vlees voor het serveren 3-4 minuten aan alle kanten dicht in plantaardige olie. Daarna in de oven op 180°C (ventilator) in ca. 10 minuten medium bakken. Laat even rusten en snijd dan in dunne plakjes.

Stap 2

Voeg de gember, knoflook, steranijs en gedroogde paddenstoelen toe aan de bouillon. Breng aan de kook en laat 2-3 uur zachtjes koken. Zeef vervolgens.

Stap 3

Blancheer de paksoi en shiitakepaddenstoelen.

Stap 4

Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en verdeel over kommen. Schik de resterende bouillontoevoegingen - inclusief de enokipaddenstoelen - rond de noedels.

Stap 5

Leg de plakjes wild zwijn in de kommen en giet de hete bouillon erover. Werk af met de shiso cress en serveer.