

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 wildzwijnende, 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 shiitakepaddestoelen

2 l wildebouillon

100 ml Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Biologische Sojasaus

Voor de bouillontoevoegingen:

150 g minipaksoi, in smalle partjes gesneden

150 g verse shiitakepaddestoelen, gehalveerd

100 g rode uien, zeer fijn geschaafd

600 g rijstnoedels

150 g enokipaddestoelen

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). Schroeï 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 paddestoelen toe aan de bouillon. Breng aan de kook en laat 2-3 uur zachtjes koken. Zeef vervolgens.

Stap 3

Blancheer de paksoi en shiitakepaddestoelen.

Stap 4

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