

Kroketten van eend met hoisin-pruimensaus

totale tijd **260 min.** 20 min. voorbereidingstijd 180 min. kooktijd 60 min. fermentatietijd

Voedingswaarde (per portie):

2.135 kJ / 510 kcal

Vetten: **31 g** Eiwitten: **20 g**

Koolhydraten: **36 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

1	eendenbout
100 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
6	teentjes knoflook
500 ml	eendenvet
50 g	sjalot
20 g	boter
120 g	tarwebloem
100 ml	warme melk
30 g	Parmigiano Reggiano
40 ml	<u>Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi</u>
100 g	<u>Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl</u>
3	eieren
600 ml	neutrale bakolie, om in te frituren
100 g	pruimenjam
25 ml	<u>Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst (125ml)</u>
15 g	gember
10 ml	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
0,5	steranijs

VOORBEREIDING

Stap 1

1 eendenbout - **60 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **6** teentjes knoflook - **500 ml** eendenvet

Wrijf de eendenbout in met de Kikkoman Sojasaus, rasp de knoflook er overheen en wrijf dit goed in het vlees. Leg de bout in een pan en bedek deze met het eendenvet.

Stap 2

Leg de eendenbout uit stap 1 in een voorverwarmde oven op 130 °C en braad deze 3 uur. Laat de bout na het braden 20–30 minuten afkoelen, trek vervolgens het vlees van het bot en snijd het in reepjes.

Stap 3

50 g sjalot - **20 g** boter - **80 g** tarwebloem - **100 ml** warme melk

Hak de sjalot fijn en fruit deze in de boter tot hij glazig is. Voeg de bloem toe en bak deze ongeveer 1 minuut mee. Voeg geleidelijk de hete melk toe, terwijl je voortdurend krachtig blijft roeren. Laat het geheel ongeveer 4 minuten koken. De saus moet erg dik zijn.

Stap 4

15 g Parmigiano Reggiano - **40 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus **40 ml** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi

Voeg de Parmigiano Reggiano, Kikkoman Sojasaus en Kikkoman Kimchi Chilisaus toe aan de pan uit stap 3. Schep het in reepjes gesneden eendenvlees uit stap 2 erdoorheen. Roer niet te lang, zodat het

vlees zijn kenmerkende vezels behoudt.

Stap 5

100 g Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl - **40 g** tarwebloem - **3** eieren - **600 ml**

neutrale bakolie, om in te frituren

Doe het mengsel uit stap 4 in een kom. Dek af met vershoudfolie en zet 20–30 minuten in de koelkast.

Vorm, zodra het mengsel is afgekoeld, balletjes van 40 g. Haal de balletjes door de bloem, dompel ze in losgeklopt ei, rol ze door de Kikkoman Panko en frituur ze tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Stap 6

100 g pruimenjam - **25 ml** Kikkoman

Smaakverfijner voor Sushirijst (125ml) - **15 g**

gember - **10 ml** Kikkoman Geroosterde Sesamolie -

0,5 steranijs - **15 g** Parmigiano Reggiano

Doe alle ingrediënten (behalve de kaas) in een steelpan. Laat ongeveer 10 minuten op zeer laag vuur koken. Verwijder de steranijs en zeef de saus door een fijne zeef. Laat de saus indien nodig inkoken tot deze een dikke consistentie heeft.

Leg voor het serveren wat stipjes pruimensaus op de bodem van het bord en schik de kroketten er bovenop. Maak het af door de Parmigiano Reggiano fijn over de kroketten te raspen.