

Rizoto se zlatým mlékem se shiitake a čili papričkou

Celkový čas vaření **25 min.** 25 min. Doba vaření **60 min.** Čas na odležení

INGREDIENCE

10 Porce

Na rizoto:

1,2 l zeleninového vývaru

1,2 l kokosového mléka

1 polévková lžíce kurkumy

50 g zázvoru, nakrájeného na plátky

4 skořicové tyčinky

1 čajová lžička muškátového oříšku,

1 čajová lžička čerstvě nastrohaného

1 čajová lžička pepře, čerstvě mletého

1 čajová lžička soli

100 ml olivového oleje

100 g šalotek, jemně nakrájených na kostičky

800 g rýže na rizoto

Navíc:

50 ml olivového oleje na smažení

500 g hub shiitake

10 g čili papričky, nakrájené na tenké plátky

150 ml [Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka přirozeně fermentovaná](#)

10 g rýžového sirupu

20 g sezamových semínek, opražených

10 snítek koriandru, otrhané lístky

150 g jarní cibulky, nakrájené na tenké plátky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Přiveďte zeleninový vývar a kokosové mléko k varu. Přidejte kurkumu, zázvor, skořici, muškátový oříšek, pepř a sůl a nechte přibližně 1 hodinu louhovat. Přecedte přes jemné síto.

Krok 2

V široké pánvi zahřejte olivový olej na středním ohni. Šalotky zvolna restujte 1–2 minuty bez zbarvení. Přidejte rýži a vařte další 2 minuty. Přilijte ochucený vývar a zvolna vařte na mírném ohni přibližně 20 minut za občasného míchání.

Krok 3

Mezitím zahřejte olej na pánvi. Houby opékejte na vysokém ohni 1–2 minuty. Přidejte čili a krátce opečte. Podlijte bezlepkovou sójovou omáčkou Kikkoman, přidejte rýžový sirup a 2–3 minuty redukujejte. Vmíchejte sezamová semínka.

Krok 4

Rizoto rozdělte na talíře a navrch rozložte houby. Podávejte posypané koriandrem, jarní cibulkou a řeřichou.

1 balení řeřichy, nastříhané