

Kachní krokety se švestkovou hoisin omáčkou

Celkový čas vaření **260 min.** 20 min. Doba přípravy **180 min.** Doba vaření **60 min.** Doma fermentace

Nutriční hodnoty (na porci):

2.135 kJ / 510 kcal

Tuky: **31 g** Bílkoviny: **20 g**

Sacharidy: **36 g**

INGREDIENCE

2 Porce

1	kachní stehno
100 ml	<u>Kikkoman Sójová omáčka</u> <u>přirozeně fermentovaná</u> <u>tekuté ochucovadlo</u>
6	stroužků česneku
500 ml	kachního tuku
50 g	šalotky
20 g	másla
120 g	pšeničné mouky
100 ml	horkého mléka
30 g	Parmigiano Reggiano
40 ml	<u>Kikkoman Kimchi pikantní</u> <u>chili omáčka</u>
100 g	<u>Kikkoman Panko –</u> <u>japonská křupavá</u> <u>strouhanka</u>
3	vejce
600 ml	neutrálního oleje na hluboké smažení
100 g	švestkového džemu
25 ml	<u>Kikkoman Dochucovadlo</u> <u>na sushi rýži (125ml)</u>
15 g	zázvoru
10 ml	<u>Kikkoman Pražený</u> <u>sezamový olej</u>
0,5	badyánu

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

1 kachní stehno - **60 ml** Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **6**
stroužků česneku - **500 ml** kachního tuku
Kachní stehno potřete Kikkoman Sójovou omáčkou,
nastrouhejte na něj česnek a vše důkladně vetřete
do masa. Stehno vložte do hrnce a zalijte kachním
tukem.

Krok 2

Kachní stehno z kroku 1 vložte do trouby
předehřáté na 130 °C a pečte 3 hodiny. Po upečení
nechte stehno 20–30 minut chladnout, poté maso
oberte od kosti a natrhejte na vlákna.

Krok 3

50 g šalotky - **20 g** másla - **80 g** pšeničné mouky -
100 ml horkého mléka
Šalotku nasekejte najemno a orestujte na másle
dosklovita. Přidejte mouku a restujte asi 1 minutu.
Postupně přilévejte horké mléko a po celou dobu
intenzivně šlehejte metličkou. Vařte asi 4 minuty.
Omáčka by měla být velmi hustá.

Krok 4

15 g Parmigiano Reggiano - **40 ml** Kikkoman
Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté
ochucovadlo **40 ml** Kikkoman Kimchi pikantní chili
omáčka
Do pánve z kroku 3 přidejte Parmigiano Reggiano,
Kikkoman Sójovou omáčku a Kikkoman Kimchi chili.
Vmíchejte natrhané kachní maso z kroku 2.
Nemíchejte příliš dlouho, aby si maso zachovalo
zřetelná vlákna.

Krok 5

100 g Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka - **40 g** pšeničné mouky - **3** vejce - **600 ml** neutrálního oleje na hluboké smažení

Směs z kroku 4 přendejte do nádoby. Přikryjte potravinářskou fólií a dejte na 20–30 minut do chladničky. Po vychlazení ze směsi vytvarujte kuličky o hmotnosti 40 g. Obalte je v mouce, namočte do rozšlehaného vejce, obalte v Kikkoman Panko strouhance a smažte ve vysoké vrstvě oleje do zlatova a dokřupava.

Krok 6

100 g švestkového džemu - **25 ml** Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži (125ml) - **15 g** zázvoru - **10 ml** Kikkoman Pražený sezamový olej - **0,5** badyánu - **15 g** Parmigiano Reggiano

Všechny ingredience kromě sýra dejte do rendlíku. Vařte asi 10 minut na velmi mírném ohni. Vyjměte badyán a omáčku propasírujte přes jemné síto. V případě potřeby ji ještě zredukujte, dokud nebude hustá.

Při podávání udělejte na dně talíře tečky ze švestkové omáčky a navrch rozložte krokety. Nakonec na krokety najemno nastrojte Parmigiano Reggiano.