



Kimchi risotto med soja stekt fläskfilé

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **40 min** Portioner: **3-4**



En ny tappning på vår älskade risotto - nu med asiatiska smaker!

Risotto må vara en italiensk rätt i grunden men jag som älskar asiatisk mat har gjort om receptet och det blev så j*vla bra!

#Cheffraimansmat - Klicka på länken för att komma till min instagram.



INGREDIENSER

Kimchi risotto

- 4 dl arborioris (risottoris)
- 1 st finhackad gul lök
- 3 st finhackade vitlöksklyftor
- 1 cm bit färsk riven ingefära
- 1 dl kimchikålpuré eller kimchibas
- 2 msk svarta sesamfrön
- 2 msk vita sesamfrön

1 st finstrimlad purjolök
2-3 st buljong (grönsak el fläsk)
1 liter vatten

Soja stekt fläskfilé

300 gram tärnad fläskfilé
2-3 msk sesamolja (för stekning)
0,5 dl soja
2-3 msk flytande honung
sesamfrön för garnering

GÖR SÅ HÄR

1

Kimchi risotto: Börja med att koka upp 1 liter vatten med buljongtärningarna och låt sjuda under tiden som du tillagar risotton.
Fräs allt hack i en sauteuse eller stekpanna utan att det tar färg i ca 3 minuter. tillsätt sedan buljongen i omgångar tills att riset är klart. Jag brukar sjuda risert al dente, alltså med lite kärna för tuggmotstånden.

2

Om du har köpt kimchikål/sallad så mixar du den till en pure med hjälp av en stavmixer. Har du kimchibas så blandar du i det i risotton när riset är klart.

3

I en varm stekpanna steker du fläskfilén ca 5 minuter. Tillsätt sedan soja och honung och "koka ner" till önskad konsistens (ca: 2-3 minuter).
Avsluta med att toppa med sesamfrön. Smaklig måltid!