KIKKOMAN

Pīles kroketes ar hoisin plūmju mērci

Kopējais laiks **260 min.** **20 min.** sagatavošanas laiks **180 min.** gatavošanas laiks **60 min.** atdzesēšanas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
2.135 kJ / 510 kcal

Tauki: **31 g** Olbaltumvielas: **20 g**
Ogļhidrāti: **36 g**

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

1	pīles kāja
100 ml	Kikkoman Sojas mērce
6	ķiploka daiviņas
500 ml	pīles tauku
50 g	šalotes sīpolu
20 g	sviesta
120 g	kviešu miltu
100 ml	karsta piena
30 g	Parmigiano Reggiano
40 ml	Kikkoman Kimči mērce
100 g	Kikkoman Panko
3	olas
600 ml	neitrālas augu eļļas fritēšanai
100 g	plūmju ievārījuma
25 ml	Kikkoman Etiķis suši rīsiem (125 ml)
15 g	ingvera
10 ml	Kikkoman Sezama eļļa
0,5	zvaigžņu anīsa

PAGATAVOŠANA

Solis 1

1 pīles kāja - **60 ml** Kikkoman Sojas mērce - **6** ķiploka daiviņas - **500 ml** pīles tauku
Ierīvē pīles kāju ar Kikkoman Sojas mērci, uzrīvē ķiploku un kārtīgi iemasē to gaļā. Liec kāju katliņā un pārlej ar pīles taukiem.

Solis 2

Liec 1. solī sagatavoto pīles kāju līdz 130 °C sakarsētā cepeškrāsnī un cep 3 stundas. Pēc cepšanas ļauj kājai atdzist 20–30 min, pēc tam saplucini gaļu, atdalot to no kaula.

Solis 3

50 g šalotes sīpolu - **20 g** sviesta - **80 g** kviešu miltu - **100 ml** karsta piena
Smalki sagriez šalotes sīpolu un apcep sviestā, līdz tas kļūst caurspīdīgs. Pievieno miltus un karsē aptuveni 1 minūti. Pakāpeniski lej klāt karsto pienu, visu laiku sparīgi maisot ar slotiņu. Vāri aptuveni 4 minūtes. Mērcei jākļūst ļoti biezai.

Solis 4

15 g Parmigiano Reggiano - **40 ml** Kikkoman Sojas mērce **40 ml** Kikkoman Kimči mērce
Pannā pie 3. solī pagatavotās mērces pievieno Parmigiano Reggiano, Kikkoman Sojas mērci un Kikkoman Kimči mērci. Iemaisi 2. solī saplucināto pīles gaļu. Nemaisi pārāk ilgi, lai gaļa saglabātu izteiktu šķiedru struktūru.

Solis 5

100 g Kikkoman Panko - **40 g** kviešu miltu - **3** olas - **600 ml** neitrālas augu eļļas fritēšanai

Pārliec 4. solī iegūto masu traukā. Pārklāj ar pārtikas plēvi un liec ledusskapī uz 20–30 min. Kad masa atdzisusi, izveido no tās 40 g smagas bumbiņas. Apviļā bumbiņas miltos, iemērc sakultā olā, apviļā Kikkoman Panko un fritē eļļā, līdz tās kļūst zeltaini brūnas un kraukšķīgas.

Solis 6

100 g plūmju ievārījuma - **25 ml** Kikkoman Etiķis suši rīsiem (125 ml) - **15 g** ingvera - **10 ml** Kikkoman Sezama eļļa - **0,5** zvaigžņu anīsa - **15 g** Parmigiano Reggiano

Liec visas sastāvdaļas katliņā (izņemot sieru). Vāri aptuveni 10 minūtes uz ļoti lēnas uguns. Izņem zvaigžņu anīsu un izberz mērci caur smalku sietu. Ja nepieciešams, pavāri mērci ilgāk, līdz tā iegūst biezu konsistenci.

Pasniedzot šķīvja pamatnē veido plūmju mērces punktus un virsū kārto kroketes. Nobeigumā pārber kroketēm smalki sarīvētu Parmigiano Reggiano.