KIKKOMAN

Pačji kroketi sa hoisin sosom od šljiva

Ukupno vreme **260 min** **20 min** vreme pripreme **180 min** vreme kuvanja **60 min** vreme hladjenja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)
2.135 kJ / 510 kcal

Masti: **31 gr** Protein: **20 gr**
Ugljeni hidrati: **36 gr**

SASTOJCI

2 porcije

1	pačji batak
100 ml	Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos
6	čenova belog luka
500 ml	pačje masti
50 gr	šalot luka
20 gr	putera
120 gr	pšeničnog brašna
100 ml	toplog mleka
30 gr	sira Parmigiano Reggiano
40 ml	Kikkoman Ljuti Sos za Kimči
100 gr	Kikkoman Panko – Hrskave hlebne mrvice na japanski način
3	jaja
600 ml	neutralnog ulja za prženje u dubokom ulju
100 gr	pekmeza od šljiva
25 ml	Kikkoman Preliv za Suši pirinač (125ml)
15 gr	đumbira
10 ml	Kikkoman Ulje Pečenog Susama
0,5	zvezdastog anisa

PRIPREMA

Korak 1

1 pačji batak - **60 ml** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos - **6** čenova belog luka - **500 ml** pačje masti
Utrljajte Kikkoman Soja Sos u pačji batak, narendajte preko beli luk, pa sve temeljno utisnite u meso. Stavite batak u šerpu i prelijte ga pačjom mašću.

Korak 2

Stavite pačji batak iz koraka 1 u rernu zagrejanu na 130 °C i pecite 3 sata. Nakon pečenja ostavite batak da se prohladi 25 min, a zatim odvojte meso od kostiju i usitnite ga na vlakna.

Korak 3

50 gr šalot luka - **20 gr** putera - **80 gr** pšeničnog brašna - **100 ml** toplog mleka
Sitno iseckajte šalot luk i dinstajte ga na puteru dok ne postane staklast. Dodajte brašno i pržite oko 1 min. Postepeno ulivajte toplo mleko, neprestano i energično mešajući žicom. Kuvajte oko 4 min, dok sos ne postane veoma gust.

Korak 4

15 gr sira Parmigiano Reggiano - **40 ml** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos **40 ml** Kikkoman Ljuti Sos za Kimči
U tiganj iz koraka 3 dodajte sir Parmigiano Reggiano, Kikkoman Soja Sos i Kikkoman Kimči ljuti sos. Umešajte usitnjeno pačje meso iz koraka 2. Nemojte predugo mešati kako bi meso zadržalo jasnu strukturu vlakana.

Korak 5

100 gr Kikkoman Panko – Hrskave hlebne mrvice na japanski način - **40 gr** pšeničnog brašna - **3** jaja - **600 ml** neutralnog ulja za prženje u dubokom ulju
Prebacite smesu iz koraka 4 u posudu. Pokrijte prianjajućom folijom i stavite u frižider na 25 min. Kada se ohladi, oblikujte smesu u kuglice od po 40 g. Uvaljajte kuglice u brašno, umočite u umućena jaja, uvaljajte u Kikkoman Panko i pržite u dubokom ulju dok ne postanu zlatnosmeđe i hrskave.

Korak 6

100 gr pekmeza od šljiva - **25 ml** Kikkoman Preliv za Suši pirinač (125ml) - **15 gr** đumbira - **10 ml** Kikkoman Ulje Pečenog Susama - **0,5** zvezdastog anisa - **15 gr** sira Parmigiano Reggiano
Stavite sve sastojke u šerpicu (osim sira). Kuvajte oko 10 min na sasvim tihoj vatri. Izvadite zvezdasti anis i procedite sos kroz fino sito. Po potrebi još malo ukuvajte sos dok ne postane gust.
Za serviranje, nanesite kapljice sosa od šljiva na dno tanjira i odozgo rasporedite krokete. Na kraju preko kroketa sitno narendajte sir Parmigiano Reggiano.