

Caldo de noodles de javali teriyaki

Tempo total **210 Mins.** 60 Mins. Tempo de preparação **150 Mins.** Tempo de confecção **180 Mins.** Tempo de Espera

INGREDIENTES

10 Porções

Para a carne:

1,5 kg de lombo de javali,
cortado em porções de
150 g

500 ml Kikkoman Marinada
Teriyaki

150 ml de óleo vegetal

Para o caldo:

100 g de gengibre, descascado,
picado grosseiramente

5 dentes de alho,
descascados, picados
grosseiramente

3 anis estrelado

50 g de cogumelos shiitake
secos

2 litro de caldo de carne de caça

100 ml Kikkoman Molho de Soja
Orgânico Fermentado
Naturalmente

Para adicionar ao caldo:

150 g de mini pak choi, cortado
em fatias finas

150 g de cogumelos shiitake
frescos, cortados ao
meio

100 g de cebolas roxas,
cortadas muito finas

600 g de noodles de arroz

150 g de cogumelos enoki

E ainda:

30 g de agrião de Shiso

PREPARAÇÃO

Passo 1

Misture o javali com a Marinada Kikkoman Teriyaki e deixe marinar durante pelo menos 2-3 horas (idealmente durante a noite). Antes de servir, sele os pedaços de carne em óleo vegetal durante 3-4 minutos de todos os lados. Depois, asse no forno a 180°C (ventilador) durante cerca de 10 minutos até ficar mal passado. Deixe repousar um pouco e depois corte em fatias finas.

Passo 2

Adicione o gengibre, o alho, o anis estrelado e os cogumelos secos ao caldo. Deixe ferver e deixe cozer em lume brando durante 2-3 horas. Depois, coe.

Passo 3

Escalde o pak choi e os cogumelos shiitake.

Passo 4

Coza os noodles de acordo com as instruções da embalagem e divida-os por tigelas. Disponha as restantes adições de caldo - incluindo os cogumelos enoki - à volta dos noodles.

Passo 5

Adicione as fatias de javali às taças e regue com o caldo quente. Termine com o agrião shiso e sirva.