

Carne de veado com strudel de batata kimchi

Tempo total **150 Mins.** 60 Mins. Tempo de preparação **90 Mins.** Tempo de confecção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o strudel:

- 900 g** de batatas para cozer, descascadas, cortadas em cubos grosseiros
- 80 ml** Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
- 4** folhas de massa de strudel (aprox. 25 x 30 cm)
- 100 g** de manteiga derretida
- 21 g** de gema de ovo (aprox. 2 ovos médios)
- 60 ml** de leite gordo
- 10 g** de sementes de sésamo

Para o molho:

- 50 ml** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
- 60 ml** de vinagre balsâmico
- 60 g** de mostarda
- 60 g** de mel
- 100 ml** de óleo de noz

Para a salada:

- 20 g** de manteiga
- 800 g** de peras, cortadas em fatias
- 100 ml** de vinho branco
- 200 g** de canónigos, prontos a servir

E ainda:

- 60 ml** de óleo vegetal
- 1,6 kg** de lombo de veado, aparado
- Sal
- Pimenta

PREPARAÇÃO

Passo 1

Pré-aqueça o forno a 180°C (ventilador). Coza as batatas em água com sal até ficarem tenras. Esmague-as grosseiramente e misture-as com o molho Kikkoman Kimchi Chili. Coloque duas folhas de massa em camadas, pincelando cada uma com manteiga derretida. Coloque a mistura de batata no terço inferior do lado mais comprido. Dobre ligeiramente os lados e enrole firmemente. Pincele com a gema de ovo misturada com leite. Polvilhe com as sementes de sésamo e leve ao forno durante cerca de 30 minutos até ficarem douradas.

Passo 2

Para o molho, misture o molho de soja Kikkoman, o vinagre balsâmico, a mostarda e o mel num recipiente alto com uma varinha mágica e adicione lentamente o óleo de noz. Reserve.

Passo 3

Derreta a manteiga numa frigideira em lume médio. Adicione as fatias de pera e salteie durante cerca de 1 minuto, dependendo do quão maduras estiverem. Deglaceie com o vinho e reduza durante 1-2 minutos.

Passo 4

Para cozinhar a carne de veado, aqueça o óleo numa frigideira grande (ou, idealmente, numa grelha). Sele o lombo de todos os lados durante 3-4 minutos. Tempere com sal e pimenta e, em seguida, asse no forno a 160°C (calor superior/inferior) durante 10-15 minutos até ficar

Agrião vermelho

mal passado (temperatura interna aprox. 54°C).

Passo 5

Corte o strudel em fatias e a carne de veado em medalhões. Disponha os canónigos e as peras nos pratos e regue com o molho. Coloque a carne de veado e o strudel por cima e sirva. Decore com agriões vermelhos, se desejar.