KIKKOMAN

Teriyaki öl-fläsklägg med udon

Total tid **135 Min.** **45 Min.** Tid för förberedelse **45 Min.** Tillagningstid **45 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

För fläsklägg:

2 kg	fläsklägg (820 g nettovikt kokt och benfritt)
10 g	pepparkorn
2 g	lagerblad

Till såsen:

150 g	hackad schalottenlök
15 g	hackad vitlök
25 g	hackad ingefära
50 ml	rapsolja
1,25 liter	mörk öl
200 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
25 g	honung
300 g	fryst edamamebönor
500 g	röd paprika, skuren i strimlor
100 g	smör i flingor
60 g	majsmjöl
160 ml	vatten

Dessutom:

2 kg	udonnudlar
20 g	sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka fläskläggen i en tryckkokare med vatten, peppar och lagerblad i 45 minuter tills de är mjuka. Ta bort benet och strimla köttet. Ställ åt sidan tills vidare bearbetning.

Steg 2

Fräs schalottenlök, vitlök och ingefära i 1 minut i hälften av rapsoljan. Deglasera med ölet och Kikkoman sojasås. Tillsätt honungen och reducera såsen till en liter på medelvärme i ca. 45 minuter.

Steg 3

Fräs röd paprika och edamamebönor i resterande olja i en kastrull i ca. 5 minuter.

Steg 4

Tillsätt smöret i såsen. Blanda majsmjölet med vattnet och använd det för att göra såsen tjockare. Sänk värmen, tillsätt grönsakerna och köttet i såsen och håll varmt.

Steg 5

Koka udonnudlarna i saltat vatten i ca. 1 minut. Värm upp delar av udonnudlarna med köttet, grönsakerna och såsen i en liten kastrull och servera garnerad med sesamfröna.