

Bulion grzybowy z topinamburem i szczawiem

Czas ogółem **60 min** 30 min Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania **20 min** Czas oczekiwania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Topinambur:

1,5 kg topinamburu, obranego, grubo posiekanego

100 ml oliwy z oliwek

20 g czosnku, przeciśniętego przez praskę

10 g tymianku

20 g soli

Bulion grzybowy:

1 kg grzybów leśnych, mieszanych, oczyszczonych

200 g szalotki, drobno posiekanej

1 l bulionu z grzybów leśnych

200 ml [Sos Do Dań Poke Z Sosem Sojowym I Olejem Z Prażonych Ziaren Sezamu Kikkoman](#)

Szczaw w tempurze:

10 liści szczawiu

100 g mieszanki do ciasta tempura
olej roślinny do smażenia w głębokim tłuszczu

20 g shichimi togarashi (japońska mieszanka przypraw)

20 g ziół

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Rozgrzej piekarnik do 200°C (z termoobiegiem).

Krok 2

Wymieszaj topinambur z oliwą, tymiankiem, czosnkiem i solą. Piecz na blasze do pieczenia przez 20-25 minut.

Krok 3

W międzyczasie podsmażaj grzyby i szalotkę z oliwą na patelni na dużym ogniu przez 2-3 minuty. Dodaj bulion grzybowy. Doprowadź do wrzenia i dodaj Sos Poke Kikkoman.

Krok 4

Przygotuj tempurę zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Zanurz w niej liście szczawiu i smaż w głębokim tłuszczu w temperaturze ok. 170°C, aż będą chrupiące. Dopraw togarashi.

Krok 5

Nałóż grzyby z dużą ilością bulionu do głębokich talerzy. Na wierzchu ułóż topinambur. Udekoruj szczawiem w tempurze i ziołami.