

Kumpir z maitake i surówką z czerwonej kapusty

Czas ogółem **120 min** 52 min Czas przygotowania **8 min** Czas gotowania **60 min** Czas oczekiwania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Krem z groszku:

600 g	groszku, wstępnie ugotowanego, mrożonego
100 g	masła z orzechów nerkowca
20 g	pasty wasabi
50 ml	soku z limonki
10 g	skórki z limonki
5 g	czosnku w proszku
10 g	sol

Surówka z czerwonej kapusty:

400 g	czerwonej kapusty, drobno poszatkowanej
100 ml	<u>Marynata Yakitori Kikkoman</u>
100 ml	<u>Przyprawa do ryżu do sushi Kikkoman (300ml)</u>
50 ml	Oleju sezamowego Kikkoman
20 g	prażonego białego sezamu

Do podania:

10	batatów (około 300 g każdy)
50 ml	oleju roślinnego do smażenia
500 g	grzybów maitake, porwanych na kawałki wielkości kęsa
100 ml	<u>Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman</u>
50 g	kiełków groszku

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Bataty piecz w temperaturze 160°C w piekarniku z termoobiegiem przez około 60 minut. W międzyczasie gotuj groszek we wrzącej, osolonej wodzie przez 4-5 minut, aż będzie miękki, a następnie przełóż go do lodowatej wody. Odłóż 200 g do dekoracji. Pozostałą część zmixuj na gładką masę z masłem z nerkowców, pastą wasabi, sokiem z limonki, skórką z limonki, czosnkiem w proszku i solą.

Krok 2

Natrzyj czerwoną kapustę Marynatą Yakitori Kikkoman, Przyprawą do ryżu Kikkoman i Olejem sezamowym Kikkoman. Dodaj prażony sezam.

Krok 3

Rozgrzej olej na patelni i smaż grzyby maitake na dużym ogniu przez 2-3 minuty. Dodaj Cytrusowy sos Ponzu Kikkoman i smaż przez kolejną minutę.

Krok 4

Natnij bataty wzdłuż, rozchyl je i wypełnij kremem z groszku wasabi. Na wierzchu ułóż surówkę z czerwonej kapusty oraz grzyby. Przed podaniem udekoruj groszkiem i kiełkami groszku.