

Młoda rzepa na kremie z kapusty z mniszkiem lekarskim

Czas ogółem **60 min** 14 min Czas przygotowania 46 min Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Olej paprykowy:

200 ml	oliwy z oliwek
30 g	wędzonej papryki
30 g	czosnku, przeciśniętego przez prasę
20 g	imbiru, obranego, pokrojonego w grubą kostkę

Krem z kapusty szpiczastej:

50 ml	oleju roślinnego
500 g	zielonej kapusty szpiczastej, drobno pokrojonej
200 g	s selera, pokrojonego w drobną kostkę
200 g	szalotki, drobno pokrojonej
10 g	jagód jałowca
1,5 l	bulionu warzywnego
20 g	soli
50 g	pietruszki z łydygami

Młoda rzepa:

1 kg	młodej rzepy, obranej, pokrojonej na ćwiartki
50 ml	oliwy z oliwek
200 ml	bulionu warzywnego
200 ml	Bezglutenowy Sos Do Sushi Kikkoman

Grzanki:

500 g	chleba wiejskiego, grubo porwanego
100 ml	oleju roślinnego
	sól

Dodatkowo:

200 g	liści mniszka lekarskiego,
--------------	----------------------------

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Przygotuj olej paprykowy. Delikatnie podsmażaj czosnek, imbir i paprykę na patelni z odrobiną oleju przez 3-4 minuty. Dodaj resztę oleju i podgrzej do około 100°C. Odstaw do ostygnięcia, a następnie przecedź przez bardzo drobne sito lub gazę.

Krok 2

Przygotuj krem z kapusty stożkowej. Duś kapustę, seler, szalotki i jagody jałowca na oleju przez 4-5 minut, nie dopuszczając do ich zrumienienia. Dodaj bulion i sól, przykryj i gotuj przez około 20 minut, aż warzywa będą bardzo miękkie. Zmiksuj z natką pietruszki na bardzo gładki krem, a następnie przetrzyj przez drobne sito.

Krok 3

Przygotuj młodą rzepę. Rozgrzej olej na patelni i duś rzepę przez 2-3 minuty. Zalej bulionem i gotuj przez około 10 minut, aż rzepa będzie al dente. Następnie obtocz ją w Sosie do sushi Kikkoman.

Krok 4

Przygotuj grzanki. Rozgrzej olej na patelni do 160°C i smaż chleb przez 3-4 minuty, od czasu do czasu mieszając, aż grzanki staną się chrupiące. Dopraw solą.

Krok 5

Cienko pokrojoną rzepę krótko zamarynuj w Przyprawie do ryżu Kikkoman. Na talerzach rozprowadź krem z kapusty i olej paprykowy. Na

200 g

mieszanych
młodej rzepy, cienko
pokrojonej

20 ml

Przyprawa do ryżu do
sushi Kikkoman (300ml)

wierzchu ułóż oba rodzaje rzepy oraz grzanki.
Udekoruj liśćmi mniszka i skrop Sosem do sushi
Kikkoman. Podawaj.