

# Sakiewki z dyni teriyaki z kremem smardzowym

Czas ogółem **120 min** 67 min Czas przygotowania **33 min** Czas gotowania **20 min** Czas oczekiwania

## SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

### Sakiewki z dyni:

<b>1 kg</b>	dyni pizmowej, obranej
<b>100 g</b>	szalotki, drobno pokrojonej
<b>30 g</b>	czosnku, przeciśniętego przez prasę
<b>30 g</b>	imbiru, obranego i startego
<b>100 g</b>	masła
<b>200 ml</b>	bulionu warzywnego
<b>50 ml</b>	<a href="#">Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli</a>
<b>50 ml</b>	<a href="#">Kikkoman Glazura Teriyaki</a>

### Sos śmietanowy:

<b>50 ml</b>	oleju roślinnego
<b>500 g</b>	smardzów, oczyszczonych
<b>100 g</b>	szalotki, pokrojonej w drobną kostkę
<b>200 ml</b>	bulionu grzybowego
<b>100 ml</b>	<a href="#">Bezglutenowy Sos Do Sushi Kikkoman</a>
<b>500 ml</b>	śmietanki kremówki

### Dodatkowo:

<b>50 ml</b>	oleju roślinnego
<b>300 g</b>	cavolo nero (kapusty toskańskiej)
<b>50 ml</b>	<a href="#">Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman</a>
<b>30 g</b>	pestek dyni, posiekanych
<b>20 g</b>	szczawika zajęczego

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Przygotuj sakiewki dyniowe. Za pomocą mandoliny pokrój węższą część dyni w plastry o grubości ok. 1 mm, a następnie wytnij z nich krążki o średnicy ok. 10 cm. Krótко zblanszuj w dużej ilości osolonego wrzątku. Z grubszej części dyni usuń pestki i grubo posiekaj miąższ.

### Krok 2

Podsmażaj pokrojoną dynię z szalotką, czosnkiem, imbirem i masłem na patelni na średnim ogniu przez 2-3 minuty. Dodaj bulion warzywny i Sos sojowy Kikkoman o obniżonej zawartości soli. Gotuj na wolnym ogniu przez około 20 minut, aż płyn całkowicie odparuje. Zmiksuj w blenderze na gładkie purée.

### Krok 3

Odstaw purée do lekkiego ostygnięcia i przełóż do rękawa cukierniczego. Wyciśnij ok. ½ łyżeczki purée na każdy krążek dyni i złóż na pół, formując małe sakiewki. Posmaruj odrobiną Kikkoman Glazury Teriyaki i dociśnij brzegi, aby się skleiły.

### Krok 4

Ułóż sakiewki na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia i piecz w piekarniku w temperaturze 120°C (z termoobiegiem) przez 3-4 minuty.

### Krok 5

Przygotuj sos śmietanowy ze smardzami. Rozgrzej olej na patelni i podsmażaj smardze i pokrojoną w

kostkę szalotkę przez 2-3 minuty. Zdeglasuj bulionem grzybowym, dodaj Sos do sushi Kikkoman i zredukuj o połowę. Wlej śmietanę i ponownie doprowadź do wrzenia.

### **Krok 6**

Przygotuj kapustę toskańską. Rozgrzej olej na patelni i podsmażaj kapustę przez 2-3 minuty. Dopraw Cytrusowym sosem Ponzu Kikkoman.

### **Krok 7**

Ułóż kapustę na talerzu, polej sosem śmietanowym ze smardzami i dodaj sakiwki dyniowe. Posyp pestkami dyni i udekoruj szczawikiem zajęczym. Podawaj.