

Fondue chinoise z roladkami z grzybów

Czas ogółem **40 min** 30 min Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

1.715 kJ / 410 kcal

Tłuszcz: **18 g** Białko: **11 g**

Węglowodany: **52 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

10	pieczarek
8	arkuszy papieru ryżowego
4	king oyster mushrooms, sliced
1	brokuł
1	marchew
2	ziemniaki
200 g	selera
1	papryka
4 łyżki	majonezu
2 łyżki	<u>Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem do dań z woka Kikkoman</u>
2 łyżki	ketchupu
1 łyżeczka	curry w proszku
4 łyżki	<u>Sos sezamowy Kikkoman</u>
1 łyżka	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
800 ml	bulionu warzywnego
200 ml	czerwonego lub białego wina
2	liście laurowe
10	ziaren czarnego pieprzu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

10 pieczarek - **8** arkuszy papieru ryżowego - **4**

king oyster mushrooms, sliced - **1** brokuł - **1**

marchew - **2** ziemniaki - **200 g** selera

korzeniowego - **1** papryka

Pieczarki pokrój w cienkie plastry. Arkusze papieru ryżowego namocz w wodzie, a następnie umieść plastry pieczarek między dwoma arkuszami i zwiń, tworząc roladki. Brokuła, marchew i ziemniaki umyj, a następnie pokrój na kawałki wielkości jednego kęsa. Ziemniaki namocz w wodzie. Selera obierz i pokrój w kostkę. Paprykę pokrój w grube paski. Brokuła, marchew, ziemniaki i seler ugotuj na parze lub w wodzie, tak aby pozostały lekko twarde.

Krok 2

4 łyżki mayonnaise - **2 łyżki** Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem do dań z woka Kikkoman **2 łyżki** ketchup - **1 łyżeczka** curry powder - **4 łyżki** Sos sezamowy Kikkoman **1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

Sosy do maczania:

Sos czosnkowy: Wymieszaj majonez z Sosu do woka Teriyaki z czosnkiem Kikkoman, aż powstanie gładki sos.

Sos curry: Wymieszaj majonez, ketchup i curry w proszku, aż powstanie gładki sos.

Sos sezamowy: Wymieszaj Sos sezamowy Kikkoman z Sosem sojowym Kikkoman, aż powstanie gładki sos.

Krok 3

800 ml bulionu warzywnego - **200 ml** czerwonego

lub białego wina - **2** liście laurowe - **10** ziaren
czarnego pieprzu

Bulion, wino, liście laurowe, ziarna pieprzu oraz
grubo pokrojone boczniaki królewskie z kroku 1
umieść w garnku do fondue. Doprowadź do
wrzenia.

Krok 4

Za pomocą widelczyków do fondue zanurzaj
warzywa, roladki z grzybami i paprykę z kroku 1 w
gorącym bulionie z kroku 3 i gotuj do miękkości.
Podawaj z sosami do maczania z kroku 2.