

Bräserad kungsmussling med morotskimchi

Total tid **90 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse **60 Min.** Tillagningstid **20 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

För morotskimchi:

700 g	morötter, skalade
15 g	salt
10 g	vitlök, finriven
20 g	ingefära, finriven
20 g	gochugaru (koreanska röda paprikaflingor)
50 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u>

20 g	honung
50 g	salladslök, tunt skivad

Till svampen:

1,4 kg	kungsmussling, stor
100 ml	vegetabilisk olja
500 g	schalottenlök, fint skivad
40 g	vitlök, fint skivad
5	lagerblad
20 g	tomatpuré
1 liter	grönsaksbuljong
300 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u>
20 ml	sockerbetssirap
5 g	majsmjöl
40 g	smör

För polentan:

700 ml	grädde (30 % fett)
700 ml	grönsaksbuljong
	Salt
	Muskot
500 g	polenta majsmjöl
20 g	gräslök, finhackad
20 g	persilja, finhackad
20 g	körvel, finhackad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skiva morötterna tunt på längden med mandolin till ca. 1 mm tjocklek. Blanda med salt och knåda väl. Låt stå i ca. 20 minuter för att dra ut vätska. Skala ingefäran och vitlöken och blanda med chiliflakes, Kikkoman Ponzu citron och honung. Tillsätt såsen och salladslöken till morötterna och knåda väl igen. Kyl till servering.

Steg 2

Värm ugnen till 180 °C (varmluftsugn). Halvera svampen på längden och skär ett lätt snitt på snittytan. Rosta svampen i en stor stekpanna med lite olja på medelvärme i 3-4 minuter. Ta ut och fräs schalottenlök och vitlök i samma panna i 5-6 minuter. Tillsätt tomatpurén och rosta i ytterligare 2-3 minuter. Deglasera med grönsaksbuljongen och tillsätt sedan Kikkoman Ponzu citron och sockerbetssirap. Tillsätt svampen och lagerbladen och bräsa i ugnen i ca 30 minuter.

Steg 3

När svampen är kokt, ta bort den och sila såsen genom en fin sil. Reducera såsen till ca. 500ml i en kastrull och låt tjockna med majsmjölet blandat med en liten mängd kallt vatten. Hetta upp såsen i en panna med svamp och smör innan servering.

Steg 4

Till polentan, låt koka upp grönsaksbuljongen och grädden. Krydda väl med salt och muskotnöt. Rör

150 g

ricotta

Också:

20 g

Sakura krasse

ner polentan i vätskan och låt sjuda försiktigt i 4-5 minuter under konstant omrörning. Vänd ner ricottan och örterna.

Steg 5

För att servera, dela polentan i portioner och lägg upp på tallrikar. Ordna tre svamphalvor och morotskimchi per portion, garnera med krasse och servera.