

Kammusslor med blomkål och nori sabayon

Total tid **60 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till couscousen:

- 1 kg** blomkål, skuren i stora bitar
- 200 g** mandlar, blancherade, rostade
- 100 ml** olivolja
- 1** lime
- 30 g** gräslök, finhackad
- Salt

Till gräslöksoljan:

- 100 ml** vegetabilisk olja
- 0,5 knippe** gräslök, grovhackad

Till sötpotatisen:

- 1 kg** sötpotatis, skuren i klyftor
- 50 ml** olivolja
- 50 ml** [Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås](#)

Sabayon:

- 100 ml** [Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås](#)
- 20 ml** [Kikkoman Smaksättning för sushiris](#)
- 10 ml** yuzujuice
- 2** noriblåd
- 4** äggulor
- 50 ml** vegetabilisk olja

Dessutom:

- 50 g** rödlök, tunt skivad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Finhacka blomkålen och mandlarna i en matberedare. Värm olivoljan i en stekpanna på medelvärme och stek mandel- och blomkålsblandningen i 3–4 minuter. Riv skalet av limen fint och pressa ur saften. Tillsätt båda till blomkålen och krydda med salt.

Steg 2

Marinera löken med Kikkoman smaksättning för sushiris och låt stå i minst 5 minuter. Värm oljan till 80 °C, tillsätt gräslöken och mixa i en matberedare tills den är slät, låt sedan rinna av genom en sil.

Steg 3

Värm ugnen till 160 °C (varmluft). Marinera sötpotatisen med olivolja och Kikkoman sojasås med mindre salt, bred ut den på en bakplåt och tillaga i ugnen i cirka 15 minuter.

Steg 4

Blanda Kikkoman sojasås med mindre salt, Kikkoman smaksättning för sushiris, yuzujuice, nori och äggulor tills det är slätt. Lägg i en skål över ett varmt vattenbad och vispa i 4–5 minuter tills det är skummigt, ringla sedan långsamt i oljan.

Steg 5

Värm oljan i en stekpanna eller på en stekpanna tills den är mycket varm. Lägg pilgrimsmusslorna med snittytan nedåt och bryn dem i 1–2 minuter. Vänd och stek i ytterligare 1–2 minuter. Krydda

25 ml Kikkoman Smaksättning
för sushiris
30 pilgrimsmusslor
50 ml vegetabilisk olja
Salt
Peppar
2 paket krasse, hackad

med lite salt och peppar.

Steg 6

Vänd ner gräslöken i mandel- och blomkålsblandningen.

Steg 7

Lägg mandel- och blomkåls Couscousen i mitten av tallriken. Fördela pilgrimsmusslorna och sötpotatisen runt om. Garnera med krasse, gräslöksolja och löken och servera med sabayonen.