

Kumpir med maitake och rödkålssallad

Total tid **120 Min.** 52 Min. Tid för förberedelse **8 Min.** Tillagningstid **60 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till ärtkrämen:

600 g	ärtor, förkokta, frysta
100 g	cashewsmör
20 g	wasabipasta
50 ml	limejuice
10 g	limeskal
5 g	vitlökspulver
10 g	salt

Till rödkålssalladen:

400 g	finstrimlad rödkål
100 ml	<u>Kikkoman Yakitori sås</u>
100 ml	<u>Kikkoman Smaksättning för sushiris</u>
50 ml	Kikkoman rostad sesamolja
20 g	sesamfrön, vita, rostade

Till servering:

10	sötpotatisar (ca 300 g styck)
50 ml	vegetabilisk olja, till stekning
500 g	maitake-svampar, rivna i bitar
100 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u>
50 g	ärtskott

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Baka sötpotatisen i 160 °C varmluft i cirka 60 minuter. Under tiden, koka ärtorna i kokande saltat vatten i 4–5 minuter tills de är mjuka, och låt dem sedan svalna i iskallt vatten. Lägg åt sidan 200 g till garnering. Blanda resten med cashewsmör, wasabipasta, limejuice, limeskal, vitlökspulver och salt tills det är slätt.

Steg 2

För rödkålsslaw, massera rödkålen med Kikkoman Yakitori-sås, Kikkoman smaksättning för sushiris och Kikkoman sesamolja. Blanda i sesamfröna.

Steg 3

För svampen, värm matoljan i en stekpanna och stek maitakesvamparna på hög värme i 2–3 minuter. Tillsätt Kikkoman Ponzu-citron och stek i ytterligare en minut.

Steg 4

Skär upp sötpotatisen på mitten, fyll med wasabiärtskrämen och toppa med rödkålsslaw och svamp. Servera garnerad med ärtor och ärtskott.