

# Majrova med spetskålskräm och maskros

Total tid **60 Min.** 14 Min. Tid för förberedelse **46 Min.** Tillagningstid

## INGREDIENSER

10 Portioner

### Till paprikaoljan:

- 200 ml** olivolja
- 30 g** rökt paprika
- 30 g** pressad vitlök
- 20 g** ingefära, skalad, grovtärnad

### För spetskålskrämen:

- 50 ml** matolja
- 500 g** spetskål, grön, finhackad
- 200 g** selleri, finhackad
- 200 g** schalottenlök, finhackad
- 10 g** enbär
- 1,5 liter** grönsaksbuljong
- 20 g** salt
- 50 g** persilja, med stjälkar

### Till majrovan:

- 1 kg** majrova, skalade, delade i fyra delar
- 50 ml** olivolja
- 200 ml** grönsaksbuljong
- 200 ml** [Kikkoman glutenfri sushi sås](#)

### Till krutongerna:

- 500 g** lantbröd, grovt rivet
- 100 ml** matolja
- Salt

### Även:

- 200 g** maskrosblad, blandade
- 200 g** majrova, tunt skivade
- 20 ml** [Kikkoman Smaksättning för sushiris](#)

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

För att göra paprikaoljan, stek vitlök, ingefära och paprika försiktigt i en panna med lite olja i 3–4 minuter. Tillsätt resterande olja och värm till ca 100 °C. Låt svalna och sila sedan genom en fin sil eller muslinduk.

### Steg 2

För spetskålskrämen, fräs kålen, selleri, schalottenlök och enbär mjukt i oljan i en stekpanna i 4–5 minuter utan att det blir brunt. Tillsätt buljong och salt, täck över och koka i cirka 20 minuter tills de är mycket mjuka. Mixa med persiljan i en mixer till en mycket slät kräm och sila sedan genom en fin sil.

### Steg 3

För majrovan, värm oljan i en panna och stek rovan mjukt i 2–3 minuter. Deglasera med buljongen och koka i cirka 10 minuter tills den är al dente. Pensla med Kikkoman Sushisås.

### Steg 4

För krutongerna, värm oljan i en panna till 160 °C och stek brödet i 3–4 minuter tills det är krispigt, vänd då och då. Krydda med salt.

### Steg 5

Marinera de skivade majrovorna kort med Kikkoman smaksättning för sushiris vid servering. Klicka ut spetskålskrämen och paprikaoljan på tallrikar. Lägg både rovorna och krutongerna

ovanpå. Servera garnerat med maskros och en skvätt Kikkoman smaksättning för sushiris.