

Pom Pom Blanc med avokado- och sparrissallad

Total tid **60 Min.** 24 Min. Tid för förberedelse **6 Min.** Tillagningstid **30 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till svampen:

500 g	Pom Pom Blanc-svampar
200 ml	helmjöl
5 g	vitlökspulver
5 g	lökpulver
10 g	rökt salt
300 g	<u>Kikkoman Sesamsås</u>
200 g	vanligt mjöl
200 g	hela ägg, uppvispat
300 g	<u>Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil</u>
1 liter	klarat smör

För rödbetsketchup:

500 g	rödbetor, förkokta, skurna i stora bitar
100 ml	<u>Kikkoman Teriyakiglaze</u>
50 ml	<u>Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin- Stil</u>

Till salladen:

300 g	grön sparris, skuren i lagom stora bitar
200 g	mangetout, skuren i lagom stora bitar
200 g	edamame, fryst
300 g	avokadokött, skuren i stora bitar
150 g	friséesallad, tvättad, blad plockade
50 g	mynta, blad plockade
200 ml	<u>Kikkoman Sesamsås</u>

Till servering:

20 g	shiso krasse
-------------	--------------

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Till svampen, blanda mjölken med vitlökspulver, lökpulver, rökt salt och Kikkoman sesamsås. Marinera svampen i blandningen i cirka 60 minuter.

Steg 2

Under tiden till ketchupen, mixa rödbetorna med Kikkoman Teriyaki Glaze och Kikkoman söt matlagningssås i mirin-stil tills blandningen är slät.

Steg 3

Till salladen, blanchera sparrisen och sockerärterna i kokande saltat vatten i cirka 1 minut. Späd upp dem i iskallt vatten för att stoppa kokprocessen och bevara färgen. Blanda med edamamebönor, avokado, friséesallad och mynta. Krydda med Kikkoman sesamsås.

Steg 4

Ta upp svampen ur marinaden, pudra lätt med mjöl, doppa i det uppvispade ägget och panera med Kikkoman Panko.

Steg 5

Värm det skirade smöret till 160 °C och stek svampen i cirka 5 minuter tills den är gyllenbrun och krispig.

Steg 6

Vid servering, arrangera den varma Pom Pom

Blanc-dressingen på avokado- och sparrissalladen,
toppa med lite rödbetsketchup och garnera med
shiso-krasse.