

Svampbuljong med kronärtskocka och ängssyra

Total tid **60 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid **20 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till jordärtskockan:

- 1,5 kg** jordärtskocka, skalad, grovhackad
- 100 ml** olivolja
- 20 g** pressad vitlök
- 10 g** timjan
- 20 g** salt

Till svampbuljongen:

- 1 kg** vilda svampar, blandade, rensade
- 200 g** schalottenlök, finhackad
- 1 liter** buljong av vilda svampar
- 200 ml** [Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål](#)

Till syratempuran:

- 10** ängssyrablاد
- 100 g** tempurasmetsblandning
Neutral vegetabilisk olja, till fritering
- 20 g** shichimi togarashi (japansk kryddblandning)
- 20 g** vilda örter

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Värm ugnen till 200 °C (varmluft).

Steg 2

Blanda jordärtskockan med olja, timjan, vitlök och salt och rosta på en bakplåt i 20–25 minuter.

Steg 3

Under tiden, fräs svampen och schalottenlöken i en panna med olja på hög värme i 2–3 minuter. Tillsätt svampbuljongen. Koka upp och tillsätt Kikkoman Pokesås.

Steg 4

Förbered tempurasmeten enligt anvisningarna på förpackningen. Doppa ängssyrabladen och fritera i ca 170 °C tills de är krispiga. Krydda med togarashi.

Steg 5

För att servera, lägg upp vilda svampar med rikligt med buljong i djupa tallrikar. Lägg jordärtskockan ovanpå och servera garnerad med ängssyratempuran och vilda örter.