

Tarte flambée med shiitakesvamp och miso

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

INGREDIENSER

10 Portioner

Till degen:

- 30 g** salt
- 700 ml** ljummet vatten
- 150 ml** olivolja
- 1,8 kg** vetemjöl, typ 405

Till såsen:

- 100 ml** [Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås](#)
- 50 g** lätt misopasta
- 50 ml** honung
- 400 g** crème fraîche, 30%
- 300 g** färskost, 70 %

Till toppingen:

- 400 g** rödlök, skuren i ringar
- 200 g** shiitakesvamp, skuren i strimlor
- 200 g** pak choi, skuren i lagom stora bitar
- 50 ml** [Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron](#)
- 25 ml** olivolja

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Lös upp saltet i det ljumna vattnet. Blanda med olivolja och mjöl till en smidig deg. Täck över och låt stå i en skål i 10 minuter. Värm under tiden ugnen till 220 °C. Forma bollar av deg som väger 260 g styck och kavla ut till 2-3 mm tjocklek.

Steg 2

Blanda Kikkoman sojasås mindre salt med misopasta och honung. Vänd ner crème fraîche och färskosten.

Steg 3

Fördela 90 g av såsen över varje degbotten. Toppa med lök och svamp och grädda i ca. 10 minuter tills gyllenbrunt.

Steg 4

Marinera pak choi med Kikkoman Ponzu citron och olivolja, placera ovanpå din förberedda "tarte" och servera omedelbart.