

Teriyaki-pumpakuvert med murkelkräm

Total tid **120 Min.** 67 Min. Tid för förberedelse **33 Min.** Tillagningstid **20 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till squashpaketen:

1 kg	butternutpumpa, skalad
100 g	schalottenlök, finhackad
30 g	vitlök, pressad
30 g	ingefära, skalad, riven
100 g	smör
200 ml	grönsaksbuljong
50 ml	Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås
50 ml	Kikkoman Teriyakiglaze

Till gräddsåsen:

50 ml	vegetabilisk olja
500 g	murklor, färdiga
100 g	schalottenlök, finhackad
200 ml	svampbuljong
100 ml	Kikkoman glutenfri sushi sås
500 ml	vispgrädde

Även:

50 ml	vegetabilisk olja
300 g	svartkål, färdig
50 ml	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
30 g	pumpafrön, hackade
20 g	harsyra, plockad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

För pumpakuverten, använd en mandolin för att skära den smala änden av butternutpumpen till ca 1 mm tjocklek och skär i skivor med ca 10 cm diameter. Blanchera mycket kort i rikligt med kokande saltat vatten. Ta bort kärnorna från den tjockare delen av squashen och grovhacka fruktköttet.

Steg 2

Fräs den hackade squashen med schalottenlök, vitlök, ingefära och smör i en stekpanna på medelvärme i 2–3 minuter. Tillsätt grönsaksbuljongen och Kikkoman sojasås med mindre salt. Sjud i ca 20 minuter tills vätskan har reducerats helt. Kör i en mixer tills den är slät.

Steg 3

Låt purén svalna något och häll över i en spritspåse. Spritsa ca ½ tsk puré på varje squashskiva och vik den på mitten till små kuvert. Pensla med lite Kikkoman Teriyaki Glaze och tryck ihop för att försluta.

Steg 4

Lägg på en lätt oljad bakplåt och värm i ugnen på 120 °C (varmluft) i 3–4 minuter.

Steg 5

För murkelsåsen, värm oljan i en stekpanna. Fräs murklor och tärnad schalottenlök i 2–3 minuter. Deglasera med svampbuljongen, tillsätt Kikkoman

Sushisås och reducera till hälften. Häll i grädden och låt koka upp igen.

Steg 6

För svartkålen värm oljan i en panna. Fräs kålen i 2–3 minuter och krydda med Kikkoman Ponzu-citron.

Steg 7

Arrangera svartkålen med murkelsåsen och squashkuverten. Servera garnerat med pumpafrön och harsyra.