KIKKOMAN

Umami polentachips med citrusmajonäs

Total tid **20 Min.** **5 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid **180-240 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till chipsen:

1 liter	vatten eller grönsaksfond
400 g	polenta
75 g	riven parmesan
15 g	tryffelpasta
55 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
2 g	malen peppar
	Solrosolja till stekning

Till citrusmajonäsen:

100 g	helt ägg
10 g	citronskal
12 g	apelsinskal
60 ml	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
10 g	finhackad vitlök
5 g	salt
700 ml	solrosolja

Dessutom:

10	citronklyftor
10 g	rökta saltflingor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka upp vattnet eller grönsaksbuljongen i en kastrull. Vispa gradvis i polentan för att undvika klumpar. Sjud på låg värme i ca. 10 minuter, rör om då och då och smaka av med Kikkoman sojasås, peppar, parmesanost och tryffelpasta. Häll polentan på en 1/1 ugnsplåt klädd med smörpapper, bred ut den och låt svalna i kylen i 3-4 timmar. Tillsätt ägg, citronskal, apelsinskal, Kikkoman Ponzu citron, vitlök och salt i en mixer och blanda kort. Kör mixern på lägsta inställningen och häll i oljan i en tunn stråle tills en tjock, krämig majonnäs bildas. När polentablandningen har stelnat skär du chips (ca 1,5 cm tjocka) med en vass kniv och friterar i het olja vid 175 °C i 5 minuter tills de är gyllenbruna. Servera chipsen toppade med majonnäs, citronklyftor och rökt salt.