

Fondue Chinoise med svampprullar

Total tid **40 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.715 kJ / 410 kcal

Fett: **18 g** Protein: **11 g**

Kolhydrater: **52 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

10	champinjoner
8	rispappersark
4	stora ostronskivlingar, skivade
1	broccoli
1	morot
2	potatisar
200 g	rotselleri
1	paprika
4 msk	majonnäs
2 msk	<u>Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök</u>
2 msk	ketchup
1 tsb	currypulver
4 msk	<u>Kikkoman Sesamsås</u>
1 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
800 ml	grönsaksbuljong
200 ml	rött eller vitt vin
2	lagerblad
10	svartpepparkorn

FÖRBEREDELSE

Steg 1

10 champinjoner - **8** rispappersark - **4** stora ostronskivlingar, skivade - **1** broccoli - **1** morot - **2** potatisar - **200 g** rotselleri - **1** paprika
Skiva champinjonerna tunt. Blötlägg rispappersarken i vatten, lägg de skivade champinjonerna mellan två ark och rulla ihop dem till rispappersrullar. Skär stora ostronskivlingarna i tjocka skivor. Tvätta broccoli, morot och potatis, skär dem sedan i munsbitar. Blötlägg potatisen i vatten. Skala rotsellerin och skär den i tärningar.

Skär paprikan i tjocka strimlor. Ångkoka eller koka broccoli, morot, potatis och rotselleri tills de är mjuka.

Steg 2

4 msk majonnäs - **2 msk** Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök **2 msk** ketchup - **1 tsb** currypulver - **4 msk** Kikkoman Sesamsås **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Dippsåser:

Vitlökssås: Blanda majonnäsen med Kikkoman teriyaki woksås med rostad vitlök tills det är slätt.

Currysås: Blanda majonnäs, ketchup och currypulver tills det är slätt.

Sesamsås: Blanda Kikkoman sesamsås med Kikkoman sojasås tills det är slätt.

Steg 3

800 ml grönsaksbuljong - **200 ml** rött eller vitt vin - **2** lagerblad - **10** svartpepparkorn
Häll i grönsaksbuljongen, vinet, lagerbladen, svartpepparkornen och de tjockt skivade ostronskivlingarna från steg 1 i en fonduegryta.

Koka upp.

Steg 4

Doppa grönsakerna, svamprullarna och paprikan från steg 1 i den varma buljongen från steg 3 med hjälp av fonduegafflar och koka igenom. Servera med dippsåserna från steg 2.