

Bresert kongeøsterssopp med gulrotkimchi

total tid **90 min.** 30 min. tilberedningstid 60 min. koketid 20 min. ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Gulrotkimchi:

700 g	gulrot, skrelt
15 g	salt
10 g	hvitløk, finraspet
20 g	ingefær, finraspet
20 g	gochugaru (koreanske røde chiliflak)
0,5 dl	<u>Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer</u>

20 g	honning
50 g	vårløk, i tynne skiver

Sopp:

1,4 kg	kongeøsterssopp, store
1 dl	vegetabilsk olje
500 g	sjalottløk, finskåret
40 g	hvitløk, finskåret
5	laurbærblader
20 g	tomatpuré
1 liter	grønnsakskraft
3 dl	<u>Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer</u>

0,2 dl	sukkerroesirup
5 g	maisstivelse
40 g	smør

Für die Polenta:

7 dl	kremfløte
7 dl	grønnsakskraft
	Salt
	Muskatnøtt
500 g	polenta maismel
20 g	gressløk, finhakket
20 g	persille, finhakket
20 g	hagekjørvel, finhakket

TILBEREDNING

Steg 1

Skjær gulrøttene på langs i tynne skiver på ca. 1 mm med mandolinjern. Bland med salt og kna godt. La stå i ca. 20 minutter så vannet trekkes ut. Skrell ingefær og hvitløk og bland med chiliflak, Kikkoman Ponzu Sitron og honning. Ha sausen og vårløken sammen med gulroten og kna godt igjen. La stå i kjøleskap til de skal serveres.

Steg 2

Forvarm ovnen til 180 °C (vifte). Del soppen i to på langs og lag et lite snitt på skjæresiden. Stek soppen med litt olje i en stor ovnspanne på middels varme i 3-4 minutter. Ta ut soppen og stek sjalottløken og hvitløken i samme panne i 5-6 minutter. Tilsett tomatpureen og stek i ytterligere 2-3 minutter. Deglaser med grønnsakskraften, tilsett så Kikkoman Ponzu Sitron og sukkerroesirup. Tilsett soppen og laurbærbladene og breser i ovnen i ca. 30 minutter.

Steg 3

Straks soppen er ferdig, ta den ut og hell sausen gjennom en finmasket sil. Reduser sausen til ca. 500 ml i en kasserolle og jevn den med maisstivelse iblandet litt kaldt vann. Varm opp sausen i en panne med soppen og smør før servering.

Steg 4

For å lage polenta, gi grønnsakskraften og fløten et oppkok. Krydre godt med salt og muskatnøtt. Rør polentaen inn i væsken og la det småkoke forsiktig

150 g ricotta
Dessuten:
20 g karse Sakura

i 4-5 minutter. Rør om konstant. Vend inn ricotta og urter.

Steg 5

Når maten skal serveres, del polentaen i porsjoner og legg dem på tallerkenene. Legg på tre halve sopp og gulrotkimchi per porsjon, garner til slutt med karse. Server.