

Kumpir med korallkjuke og rødkålslaw

total tid **120 min.** 52 min. tilberedningstid 8 min. koketid 60 min. ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Ertekrem:

600 g	erter, forkokte, frosne
100 g	cashewsmør
20 g	wasabipasta
50 dl	limesaft
10 g	limeskall
5 g	hvitløkspulver
10 g	salt

Rødkålslaw:

400 g	rødkål, finsnittet
1 dl	<u>Kikkoman Yakitori-Saus</u>
1 dl	<u>Kikkoman Kryddersaus for Sushiris</u>
0,5 dl	Kikkoman ristet Sesamolje
20 g	sesamfrø, hvite, ristet

Til serveringen:

10	søtpoteter (ca. 300 g hver)
0,5 dl	vegetabilsk olje, til steking
500 g	korallkjuke, revet i munnfullstore biter
1 dl	<u>Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer</u>
50 g	erteskudd

TILBEREDNING

Steg 1

Bak søtpotetene i varmluftsovn ved 160 °C i ca. 60 minutter. Kok i mellomtiden ertene i lettsaltet vann i 4–5 minutter til de er møre, og avkjøl dem deretter i isvann. Sett av 200 g til garnityr. Kjør resten glatt i blender sammen med cashewsmør, wasabipasta, limesaft, limeskall, hvitløkspulver og salt.

Steg 2

Til rødkålslawen: Masser rødkålen med Kikkoman Yakitori-Saus, Kikkoman Smakssetter til Sushiris og Kikkoman Sesamolje. Vend inn sesamfrøene.

Steg 3

Til soppen: Varm opp vegetabilsk olje i en stekepanne og stek korallkjuken på høy varme i 2–3 minutter. Tilsett Kikkoman Ponzu Sitron og sauter videre i 1 minutt.

Steg 4

Snitt søtpotetene på langs og fyll dem med wasabi-ertekrem. Topp med rødkålslaw og sopp. Server garnert med erter og erteskudd.