

Maineper på kålkrem med løvetann

total tid **60 min.** 14 min. tilberedningstid 46 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Paprikaolje:

- 2 dl** olivenolje
- 30 g** paprikapulver, røkt
- 30 g** hvitløk, presset
- 20 g** ingefær, skrelt, grovternet

Spisskålkrem:

- 0,5 dl** vegetabilsk olje
- 500 g** spisskål, grønn, finskåret
- 200 g** selleri, finternet
- 200 g** sjalottløk, finskåret
- 10 g** einerbær
- 1,5 liter** grønnsakskraft
- 20 g** salt
- 50 g** persille, med stilk

Maineper:

- 1 kg** maineper, skrelt, delt i kvarter
- 0,5 dl** olivenolje
- 2 dl** grønnsakskraft
- 2 dl** [Kikkoman Glutenfri Sushi Saus](#)

Krutonger:

- 500 g** landbrød, grovrevet
- 1 dl** vegetabilsk olje
- Salt

Dessuten:

- 200 g** løvetannblader, blandet
- 200 g** maineper, tynnskåret
- 20 dl** [Kikkoman Kryddersaus for Sushiris](#)

TILBEREDNING

Steg 1

For å lage paprikaoljen, stek hvitløk, ingefær og paprikapulver forsiktig i en panne med litt olje i 3–4 minutter. Tilsett resten av oljen og varm opp til ca. 100 °C. La stå til avkjøling, hell deretter gjennom en finmasket sil eller en musselinklut.

Steg 2

For å lage spisskålkremen, surr kål, selleri, sjalottløk og einerbær i oljen i en panne i 4–5 minutter uten at det tar farge. Tilsett kraft og salt, legg på lokk og la det småkoke i 20 minutter til det er helt mørt. Kjør blandingen glatt i en blender sammen med persillen, og passer den gjennom en finmasket sil.

Steg 3

For å tilberede mainepene, varm opp oljen i en panne og surr nepene i 2–3 minutter. Deglaser med kraften og kok i ca. 10 minutter til de er al dente. Overtrekk med Kikkoman Sushi Saus.

Steg 4

For å lage krutongene, varm opp oljen i en panne til 160 °C og stek brødet i 3–4 minutter til det blir sprøtt, rør om iblant. Krydre med salt.

Steg 5

Ved servering marinerer du de oppskårne mainepene kort i Kikkoman Smaksetter til Sushiris. Øs spisskålkrem og paprikaolje på tallerkenene. Anrett tilberedt nepe og krutonger på

toppen. Server garnert med løvetann og en skvett Kikkoman Smakssetter til Sushiris.