KIKKOMAN

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
0,2 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 Smakssetter 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.