

Pom pom blanc med avokado- og aspargessalat

total tid **60 min.** 24 min. tilberedningstid 6 min. koketid 30 min. ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Sopp:

500 g	pom pom blanc-sopp
2 dl	helfmelk
5 g	hvitløkspulver
5 g	løkpulver
10 g	røysalt
300 g	<u>Kikkoman Sesam Saus</u>
200 g	hvetemel
200 g	hele egg, sammenvispet
300 g	<u>Kikkoman Panko - Sprø</u> <u>Brødrasp i Japansk Stil</u>
1 liter	klaret smør

Rødbeteketchup:

500 g	rødbeter, forkokt, skåret i store biter
1 dl	<u>Kikkoman Teriyaki-Glasur</u>
0,5 dl	<u>Kikkoman søt</u> <u>Smakstilsetning til</u> <u>Matlaging i Sirin-Stil</u>

Salat:

300 g	grønn asparges, skåret i munnfullstore biter
200 g	sukkererter, skåret i munnfullstore biter
200 g	edamamebønner, frossen
300 g	avokadokjøtt, skåret i store biter
150 g	friséesalat, skylt, bladene plukket
50 g	mynte, bladene plukket
2 dl	<u>Kikkoman Sesam Saus</u>

Til serveringen:

20 g	shisokarse
-------------	------------

TILBEREDNING

Steg 1

Til soppen: Bland melken med hvitløkspulver, løkpulver, røysalt og Kikkoman Sesam Saus. Mariner soppen i blandingen i ca. 60 minutter.

Steg 2

Til ketchupen: Kjør i mellomtiden rødbeten sammen med Kikkoman Teriyaki-Glasur og Kikkoman Mirin-Style Söt Smakssetter til en glatt puré i blender.

Steg 3

Til salaten: Blansjer asparges og sukkererter i kokende, lettsaltet vann i ca. 1 minutt. Avkjøl straks i isvann for å stanse kokeprosessen og bevare fargen. Bland med edamamebønner, avokado, friséesalat og mynte. Vend inn Kikkoman Sesam Saus.

Steg 4

Ta soppen opp av marinaden, dryss den lett med mel, dypp den i sammenvispet egg og vend den i Kikkoman Panko.

Steg 5

Varm opp klaret smør til 160 °C og friter soppen i ca. 5 minutter til den er gyllen og sprø.

Steg 6

Ved servering: Anrett varm pom pom blanc på avokado- og aspargessalaten, topp med litt

rødbeteketchup og garner med shisokarse.