

Soppkraft med jordskokk og engsyre

total tid **60 min.** 30 min. tilberedningstid 10 min. koketid 20 min. ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Jordskokk:

- 1,5 kg** jordskokk, skrelt, grovhakket
- 1 dl** olivenolje
- 20 g** hvitløk, presset
- 10 g** timian
- 20 g** salt

Soppkraft:

- 1 kg** villsopp, blandet, rensset
- 200 g** sjalottløk, finskåret
- 1 liter** villsoppkraft
- 2 dl** [Kikkoman Saus For Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje](#)

Tempura av engsyre:

- 10** engsyreblader
- 100 g** tempuramiks
- Nøytral vegetabilsk olje, til frituresteking
- 20 g** shichimi togarashi (japansk krydderblanding)
- 20 g** ville urter

TILBEREDNING

Steg 1

Forvam ovnen til 200 °C (varmluft).

Steg 2

Vend jordskokken inn i olje, timian, hvitløk og salt og stek på et stekebrett i 20–25 minutter.

Steg 3

I mellomtiden sauterer du sopp og sjalottløk i en panne med olje på sterk varme i 2–3 minutter. Tilsett soppkraft. Gi et oppkok og tilsett Kikkoman Poke Sauce.

Steg 4

Lag tempurarøren i henhold til pakkeinstruksjonene. Dypp engsyrebladene i røren og friturestek ved ca. 170 °C til de er sprø. Krydre med togarashi.

Steg 5

Ved servering øser du villsoppen med rikelig kraft opp i dype tallerkener. Legg jordskokken på toppen, og server garnert med tempura av engsyre og ville urter.