KIKKOMAN

Umami polentachips med sitrusmajones

total tid **20 min.** **5 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid **180-240 min.** ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Chips:

1 liter	vann eller grønnsakskraft
400 g	polenta
75 g	revet parmesan
15 g	trøffelpaste
0,55 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
2 g	malt pepper
	Solsikkeolje til steking

Sitrusmajones:

100 g	hele egg
10 g	sitronskall
12 g	appelsinskall
0,6 dl	Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer
10 g	finhakket hvitløk
5 g	salt
7 dl	solsikkeolje

Dessuten:

10	sitronbåter
10 g	røkte saltflak

TILBEREDNING

Steg 1

Gi vannet eller grønnsakskraften et oppkok i en kasserolle. Pisk inn polentaen gradvis for å unngå klumper. La småkoke på lav varme i ca. 10 minutter, rør om iblant, og krydre med Kikkoman Soyasaus, pepper, parmesanost og trøffelpasta.

Steg 2

Hell polentaen på et GN 1/1 stekebrett dekket med bakepapir, spre den utover og la den avkjøle seg i kjøleskapet i 3-4 timer.

Steg 3

Ha egg, sitronskall, appelsinskall, Kikkoman Ponzu Sitron, hvitløk og salt i blenderen og miks kort. Kjør blenderen på laveste hastighet og hell i oljen i en tynn strøm til en tykk, kremete majones dannes.

Steg 4

Straks polentablandingen har satt seg, skjærer du ut chips av den (ca. 1,5 cm tykke) med en skarp kniv og frityrsteker dem i varm olje ved 175 °C i 5 minutter til de er gyllenbrune.

Steg 5

Server chipsene toppet med majones, sitronbåter og røkt salt.