

Гребешки с цветной капустой и сабайоном из нори

Общее время 60 мин 30 мин Время подготовки 30 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для кускуса:

1 кг	цветной капусты, нарезанной крупными кусочками
200 г	миндаля, бланшированного, обжаренного
100 мл	оливкового масла
1	лайм
30 г	шнитт-лука, мелко нарезанного
	Соль

Для лукового масла:

100 мл	растительного масла
0,5 пучка	шнитт-лука, крупно нарезанного

Для батата:

1 кг	батата, нарезанного дольками
50 мл	оливкового масла
50 мл	<u>слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>

Для сабайона:

100 мл	<u>слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
20 мл	<u>приправы Kikkoman для суши</u>
10 мл	сока юдзу
2	листа нори
4	яичных желтка
50 мл	растительного масла

Дополнительно:

50 г	красного лука, тонко
------	----------------------

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Мелко нарежьте цветную капусту и миндаль в кухонном комбайне. Нагрейте оливковое масло в сковороде на среднем огне и обжарьте смесь миндаля и цветной капусты в течение 3–4 минут. Мелко натрите цедру лайма и выжмите сок. Добавьте их к цветной капусте и приправьте солью.

Шаг 2

Замаринуйте лук с помощью приправы Kikkoman для суши и оставьте на 5 минут. Нагрейте масло до 80°C, добавьте шнитт-лук и измельчите в кухонном комбайне до однородной массы, затем процедите через сито.

Шаг 3

Разогрейте духовку до 160°C с конвекцией. Замаринуйте батат в оливковом масле и слабосоленом соевом соусе Kikkoman, разложите на противне и запекайте в духовке около 15 минут.

Шаг 4

Смешайте слабосоленый соевый соус Kikkoman, приправу Kikkoman для суши, сок юзу, нори и яичные желтки до однородной массы. Поместите в миску на водяной бане и взбивайте 4–5 минут до образования пены, затем медленно влейте масло.

Шаг 5

25 мл нарезанного
приправы Kikkoman для
суши

30 гребешков, нарезанных

50 мл растительного масла

Соль

Перец

2 пачки кресс-салата,
нарезанного

Разогрейте масло в сковороде или на гриле до очень высокой температуры. Выложите гребешки и обжарьте 1–2 минуты. Переверните и готовьте еще 1–2 минуты. Приправьте небольшим количеством соли и перца.

Шаг 6

Добавьте шнитт-лук в смесь миндаля и цветной капусты.

Шаг 7

Выложите смесь миндаля и цветной капусты в центр тарелки. Распределите вокруг нее гребешки и батат. Украсьте кресс-салатом, маслом из шнитт-лука и репчатым луком, подавайте с сабайоном.