

# Грибной суп с топинамбуром и щавелем

Общее время 60 мин 30 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления 20 мин Дополнительное время

## ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

### Для топинамбура:

1,5 кг	топинамбура, очищенного, крупно нарезанного
100 мл	оливкового масла
20 г	чеснока, пропущенного через пресс
10 г	тимьяна
20 г	соли

### Для грибного бульона:

1 кг	смеси лесных грибов, очищенных
200 г	лука-шалота, тонко нарезанного
1 л	бульона из лесных грибов
200 мл	<u>соуса Поке Kikkoman</u>

### Для темпуры из щавеля:

10	листьев щавеля
100 г	смеси для темпуры
	Растительное масло для фритюра
20 г	шичими тогараши (японской смеси специй)
20 г	смеси диких трав

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

Разогрейте духовку до 200°C (режим конвекции).

### Шаг 2

Смешайте топинамбур с маслом, тимьяном, чесноком и солью и запекайте на противне 20–25 минут.

### Шаг 3

Тем временем обжарьте грибы и лук-шалот на сковороде с маслом на сильном огне в течение 2–3 минут. Добавьте грибной бульон. Доведите до кипения и добавьте соус Поке Kikkoman.

### Шаг 4

Приготовьте кляр для темпуры по инструкции на упаковке. Обмакните листья щавеля и обжарьте во фритюре при температуре около 170°C до хруста. Приправьте шичими тогараши.

### Шаг 5

Для подачи выложите лесные грибы с большим количеством бульона в глубокие тарелки. Сверху положите топинамбур и подавайте, украсив темпурой из щавеля и смесью диких трав.