

Грибы ежовики с салатом из авокадо и спаржи

Общее время **60 мин** 24 мин Время подготовки 6 мин Время приготовления 30 мин Дополнительное время

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для грибов:

500 г	ежовиков гребенчатых
200 мл	молока
5 г	чесночного порошка
5 г	лукового порошка
10 г	копчёной соли
300 г	<u>кунжутного соуса Kikkoman</u>
200 г	пшеничной муки
200 г	яйца, взбитого
300 г	<u>панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей</u>
1 л	топленого масла

Для свекольного кетчупа:

500 г	готовой свеклы, нарезанной крупными кусочками
100 мл	<u>соуса Терияки для глазировки Kikkoman</u>
50 мл	<u>сладкой мирин приправы Kikkoman</u>

Для салата:

300 г	зеленой спаржи, нарезанной на небольшие кусочки
200 г	стручкового сахарного гороха, нарезанного на небольшие кусочки
200 г	эдамаме, замороженного
300 г	мякоти авокадо, нарезанной крупными кусочками

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Смешайте молоко с чесночным порошком, луковым порошком, копчёной солью и кунжутным соусом Kikkoman. Замаринуйте грибы в этой смеси на 1 час.

Шаг 2

Тем временем для кетчупа измельчите свеклу в блендере вместе с соусом Терияки для глазировки Kikkoman и мирин приправой Kikkoman до однородности.

Шаг 3

Для салата бланшируйте спаржу и стручковый горох в кипящей подсоленной воде 1 минуту. Окуните в ледяную воду, чтобы остановить процесс приготовления и сохранить цвет. Смешайте с эдамаме, авокадо, салатом фризе и мятой. Заправьте кунжутным соусом Kikkoman.

Шаг 4

Выньте грибы из маринада, слегка обваляйте в муке, обмакните во взбитое яйцо и обваляйте в панировочных сухарях панко Kikkoman.

Шаг 5

Нагрейте топленое масло до 160°C и обжарьте грибы 5 минут до золотистого цвета и хрустящей корочки.

Шаг 6

150 г салата фризе,
промытого, с
отделенными листьями
50 г мяты, с отделенными
листьями
200 мл кунжутного соуса
Kikkoman

Для подачи:

20 г кресс-шисо

При подаче выложите горячие грибы на салат из
авокадо и спаржи, сверху добавьте немного
свекольного кетчупа и украсьте кресс-шисо.