

# Кармашки из тыквы терияки с грибным соусом

Общее время 120 мин 67 мин Время подготовки 33 мин Время приготовления 20 мин

Дополнительное время

## ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для кармашков из тыквы:

1 кг	тыквы Баттернат, очищенной
100 г	лука-шалота, тонко нарезанного
30 г	чеснока, пропущенного через пресс
30 г	имбиря, очищенного и натертого
100 г	сливочного масла
200 мл	овощного бульона
50 мл	<u>слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
50 мл	<u>соуса Терияки для глазировки Kikkoman</u>

Для сливочного соуса:

50 мл	растительного масла
500 г	сморчков, подготовленных
100 г	лука-шалота, мелко нарезанного
200 мл	грибного бульона
100 мл	<u>безглютенового суши-соуса Kikkoman</u>
500 мл	сливок для взбивания

Также:

50 мл	растительного масла
300 г	тосканского кеяла, подготовленного
50 мл	<u>цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»</u>
30 г	тыквенных семечек,

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Для приготовления «кармашков» из тыквы с помощью овощерезки нарежьте узкий конец тыквы Баттернат слайсами толщиной примерно 1 мм, а затем нарежьте их кружками диаметром около 10 см. Очень быстро бланшируйте в большом количестве кипящей подсоленной воды. Удалите семена из более толстой части тыквы и крупно нарежьте мякоть.

Шаг 2

Обжарьте нарезанную тыкву с луком-шалотом, чесноком, имбирем и сливочным маслом в сковороде на среднем огне в течение 2–3 минут. Добавьте овощной бульон и слабосоленый соевый соус Kikkoman. Тушите около 20 минут, пока жидкость полностью не выпарится. Измельчите в блендере до однородной консистенции.

Шаг 3

Дайте пюре немного остыть и переложите в кондитерский мешок. Выдавите примерно по ½ ч. л. пюре на каждый слайс тыквы и сложите пополам, чтобы получились небольшие кармашки. Смажьте небольшим количеством соуса Терияки Kikkoman для глазировки и прижмите, чтобы запечатать.

Шаг 4

Выложите на слегка смазанный маслом противень и запекайте в духовке при

**20 г**

измельченных  
кислицы, без стеблей

температуре 120°C (с конвекцией) в течение 3–4 минут.

#### **Шаг 5**

Для приготовления сливочного соуса со сморчками разогрейте растительное масло в сковороде. Обжарьте сморчки и нарезанный кубиками лук-шалот в течение 2–3 минут. Дегласируйте грибным бульоном, добавьте суши-соус Kikkoman и уваривайте до уменьшения объема вдвое. Влейте сливки и доведите до кипения.

#### **Шаг 6**

Для кейла разогрейте масло в сковороде. Обжарьте его 2–3 минуты и заправьте цитрусово-соевым соусом Понзу Kikkoman «Лимон».

#### **Шаг 7**

Выложите кейл с крем-соусом из сморчков и кармашками из тыквы. Подавайте, украсив тыквенными семечками и листиками кислицы.