

# Королевские вешенки с кимчи из моркови

Общее время **90 мин**   **30 мин** Время подготовки **60 мин** Время приготовления **20 мин** Время выдержки

## ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

**Для кимчи из моркови:**

700 г	очищенной моркови
15 г	соли
10 г	чеснока, мелко натёртого
20 г	имбиря, мелко натёртого
20 г	кочукару (хлопьев корейского красного перца)
50 мл	<u>цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»</u>
20 г	мёда
50 г	зелёного лука, тонко нарезанного

**Для грибов:**

1,4 кг	крупных королевских вешенок
100 мл	растительного масла
500 г	лука-шалота, мелко нарезанного
40 г	чеснока, мелко нарезанного
5	лавровых листов
20 г	томатного пюре
1 л	овощного бульона
300 мл	<u>цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»</u>
20 мл	финикового сиропа
5 г	кукурузного крахмала
40 г	сливочного масла

**Для поленты:**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Тонко нарежьте морковь на овощном слайсере вдоль полосками толщиной примерно 1 мм. Смешайте с солью и хорошо разотрите. Оставьте примерно на 20 минут, чтобы стекла жидкость. Имбирь и чеснок смешайте с хлопьями перца, соусом Понзу Kikkoman Лимон и мёдом. Добавьте полученный соус и зелёный лук к моркови и снова хорошо перемешайте. Уберите в холодильник до подачи на стол.

Шаг 2

Разогрейте духовку до 180°С (с конвекцией). Разрежьте грибы пополам и сделайте лёгкие надрезы на поверхности среза. Обжарьте грибы в большой сковороде с небольшим количеством масла на среднем огне в течение 3–4 минут. Выньте грибы и в той же сковороде обжарьте лук-шалот и чеснок в течение 5–6 минут. Добавьте томатное пюре и обжаривайте еще 2–3 минуты. Дегласируйте овощным бульоном, затем добавьте соус Понзу Kikkoman Лимон и финиковый сироп. Добавьте грибы и лавровые листья и тушите в духовке около 30 минут.

Шаг 3

Когда грибы приготовятся, выньте их, а соус процедите через мелкое сито. Уменьшите объем соуса примерно до 500 мл в кастрюле и загустите его крахмалом, смешанным с небольшим количеством холодной воды. Перед подачей подогрейте соус на сковороде вместе с грибами и сливочным маслом.

<b>700 мл</b>	сливок (30% жирности)	
<b>700 мл</b>	овощного бульона	<b>Шаг 4</b>
	Соль	
	Молотый мускатный	
	орех	Для поленты доведите до кипения овощной
<b>500 г</b>	поленты (кукурузной	бульон и сливки. Приправьте солью и
	крупы)	мускатным орехом. Всыпьте поленту в бульон и
<b>20 г</b>	шнитт-лука, мелко	варите 4–5 минут, постоянно помешивая.
	рубленого	Добавьте рикотту и зелень.
<b>20 г</b>	петрушек, мелко	<b>Шаг 5</b>
	рубленой	
<b>20 г</b>	кервеля, мелко	Для подачи разделите поленту на порции и
	рубленого	разложите по тарелкам. На каждую тарелку
<b>150 г</b>	сыра Рикотта	выложите по три половинки грибов в соусе,
<b>Дополнительно:</b>		кимчи из моркови, украсьте кресс-салатом и
<b>20 г</b>	кресс-салата	подавайте.