

Кумпир с грибами майтаке и капустным салатом

Общее время 120 мин 52 мин Время подготовки 8 мин Время приготовления 60 мин Дополнительное время

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для горохового крема:

600 г	приготовленного гороха, замороженного
100 г	пасты из кешью
20 г	пасты васаби
50 мл	сока лайма
10 г	цедры лайма
5 г	чесночного порошка
10 г	соли

Для салата из капусты:

400 г	краснокочанной капусты, тонко нашинкованной
100 мл	<u>соуса Якитори Kikkoman</u>
100 мл	<u>приправы Kikkoman для суши</u>
50 мл	Kikkoman Toasted Sesame Oil
20 г	белого кунжута, обжаренного

Для подачи:

10	бататов (по примерно 300 г каждый)
50 мл	растительного масла для жарки
500 г	грибов майтаке, разделенных на небольшие кусочки
100 мл	<u>цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»</u>
50 г	проростков гороха

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Запекайте батат при температуре 160°C с конвекцией примерно час. Тем временем отварите горох в кипящей подсоленной воде 4–5 минут до мягкости, затем охладите в ледяной воде. Отложите 200 г для украшения. Остальной горох измельчите в блендере вместе с пастой из кешью, пастой васаби, соком и цедрой лайма, чесночным порошком и солью до однородности.

Шаг 2

Для салата помните капусту, добавив соус Якитори Kikkoman, приправу для суши Kikkoman и кунжутное масло Kikkoman. Добавьте кунжут и перемешайте.

Шаг 3

Для грибов разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте их на сильном огне 2–3 минуты. Добавьте соус Понзу Kikkoman Лимон и обжаривайте ещё одну минуту.

Шаг 4

Разрежьте бататы, наполните кремом из гороха с васаби и сверху выложите капустный салат и грибы. Подавайте, украсив горохом и проростками гороха.