

Майская репа с капустным кремом и одуванчиком

Общее время 60 мин 14 мин Время подготовки 46 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для масла с паприкой:

200 мл	оливкового масла
30 г	копченой паприки
30 г	чеснока, пропущенного через пресс
20 г	имбиря, очищенного и крупно нарезанного

Для крема из капусты:

50 мл	растительного масла
500 г	остроконечной капусты, тонко нарезанной
200 г	сельдерея, мелко нарезанного
200 г	лука-шалота, тонко нарезанного
10 г	ягод можжевельника
1,5 л	овощного бульона
20 г	соли
50 г	петрушки, со стеблями

Для репы:

1 кг	майской репы, очищенной, нарезанной на четвертинки
50 мл	оливкового масла
200 мл	овощного бульона
200 мл	<u>безглютенового суши-соуса Kikkoman</u>

Для гренок:

500 г	деревенского хлеба, крупно разорванного
100 мл	растительного масла
	Соль

Также:

200 г	листьев одуванчика
200 г	майской репы,

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Для приготовления масла с паприкой обжарьте чеснок, имбирь и паприку на сковороде с небольшим количеством масла в течение 3–4 минут. Добавьте оставшееся масло и нагрейте до температуры примерно 100°C. Дайте остыть, затем процедите через очень мелкое сито или марлю.

Шаг 2

Для крема из капусты обжарьте капусту, сельдерей, лук-шалот и ягоды можжевельника в масле на сковороде в течение 4–5 минут, не допуская появления румяной корочки. Добавьте бульон и соль, накройте крышкой и готовьте около 20 минут до полной мягкости. Измельчите в блендере вместе с петрушкой до очень гладкого крема, затем процедите через мелкое сито.

Шаг 3

Для репы нагрейте масло в сковороде и обжарьте репу 2–3 минуты. Дегласируйте бульоном и готовьте около 10 минут до состояния аль денте. Смажьте суши-соусом Kikkoman.

Шаг 4

Для гренок нагрейте масло в сковороде до 160°C и обжарьте хлеб 3–4 минуты до хруста, периодически перемешивая. Посолите.

Шаг 5

20 мл

нарезанной тонкими
слайсами
приправы Kikkoman для
суши

Перед подачей ненадолго замаринуйте нарезанную слайсами майскую репу в приправе Kikkoman для суши. Выложите на тарелки крем из капусты и масло с паприкой. Сверху выложите оба вида репы и гренки. Подавайте, украсив листьями одуванчика и сбрызнув приправой Kikkoman для суши.