

# Смёрребрёд с муссом из батата

Общее время 40 мин 20 мин Время подготовки 20 мин Время приготовления

## ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для мусса из батата:

|       |                                                                         |
|-------|-------------------------------------------------------------------------|
| 700 г | батата, очищенного и нарезанного кубиками                               |
| 70 г  | сливок для взбивания                                                    |
| 10 г  | сливочного масла                                                        |
| 20 мл | <u>соевого соуса</u><br><u>натурального брожения</u><br><u>Kikkoman</u> |
| 2 г   | молотого чёрного перца                                                  |

Для соуса с хреном:

|       |                                                          |
|-------|----------------------------------------------------------|
| 300 г | сметаны                                                  |
| 60 г  | хрена                                                    |
| 5 г   | порошка карри                                            |
| 15 г  | дижонской горчицы                                        |
| 50 мл | <u>соуса Терияки для</u><br><u>глазирования Kikkoman</u> |
| 3 г   | молотого чёрного перца                                   |

Для сэндвича:

|       |                                                               |
|-------|---------------------------------------------------------------|
| 10    | ломтиков<br>поджаренного ржаного хлеба (около 65 г на ломтик) |
| 500 г | маринованного филе сельди                                     |
| 20 г  | каперсов                                                      |
| 10    | веточек укропа для украшения                                  |
| 10    | лимонных долек                                                |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Отварите батат в подсоленной воде 20 минут до мягкости. Слейте воду, тщательно разомните в миске и смешайте со сливками и сливочным маслом, чтобы получился гладкий мусс. Приправьте соевым соусом Kikkoman, перцем и отложите в сторону.

Шаг 2

Смешайте в миске сметану, хрен, порошок карри, горчицу, соус Терияки для глазировки Kikkoman, перец и отложите в сторону.

Шаг 3

Выложите мусс из батата на поджаренные ломтики хлеба. Сверху положите филе сельди, полейте соусом из хрена и посыпьте каперсами. Украсьте каждый ломтик хлеба веточкой укропа и долькой лимона.