

Фондю Шинуаз с грибными рулетиками

Общее время **40 мин** 30 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

1 715 кДж / 410 ккал

Жиры: **18 г** Белки: **11 г**

Углеводы: **52 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

10	шампиньонов
8	листов рисовой бумаги
4	королевских вешенки
1	брокколи
1	морковь
2	картофелины
200 г	корня сельдерея
1	болгарский перец
4 ст. л.	майонеза
2 ст. л.	<u>вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком</u>
2 ст. л.	кетчупа
1 ч. л.	порошка карри
4 ст. л.	<u>кунжутного соуса Kikkoman</u>
1 ст. л.	<u>соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
800 мл	овощного бульона
200 мл	красного или белого вина
2	лавровых листа
10	горошин чёрного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

10 шампиньонов - **8** листов рисовой бумаги - **4** королевских вешенки - **1** брокколи - **1** морковь - **2** картофелины - **200 г** корня сельдерея - **1** болгарский перец

Нарежьте шампиньоны тонкими слайсами.

Замочите листы рисовой бумаги в воде, положите нарезанные грибы между двумя листами и сверните их в рулетики. Нарежьте королевские вешенки толстыми слайсами.

Нарежьте брокколи, морковь и картофель на небольшие кусочки. Замочите картофель в воде. Очистите сельдерей и нарежьте его кубиками.

Нарежьте болгарский перец толстыми полосками. Приготовьте брокколи, морковь, картофель и сельдерей на пару или отварите до мягкости.

Шаг 2

4 ст. л. майонеза - **2 ст. л.** вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком **2 ст. л.** кетчупа - **1 ч. л.** порошка карри - **4 ст. л.** кунжутного соуса Kikkoman **1 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Соусы-дипы:

Чесночный соус: смешайте майонез с вок-соусом Терияки Kikkoman до однородной консистенции.

Соус с карри: смешайте майонез, кетчуп и карри до однородной консистенции.

Кунжутный соус: смешайте кунжутный соус Kikkoman с соевым соусом Kikkoman до однородной консистенции.

Шаг 3

800 мл овощного бульона - **200 мл** красного или белого вина - **2** лавровых листа - **10** горошин чёрного перца

В кастрюлю для фондю налейте овощной бульон, добавьте вино, лавровые листья, чёрный перец и вешенки из шага 1. Доведите до кипения.

Шаг 4

С помощью вилок для фондю окунайте овощи, грибные рулетики и болгарский перец из шага 1 в горячий бульон из шага 3 и готовьте до готовности. Подавайте с соусами-дипами из шага 2.