KIKKOMAN

Dýňové balíčky s teriyaki s krémem ze smržů

Celkový čas vaření **120 min.** **67 min.** Doba přípravy **33 min.** Doba vaření **20 min.** Čas na odležení

INGREDIENCE

10 Porce

Na dýňové balíčky:

1 kg	máslové dýně, oloupané
100 g	šalotek, jemně nakrájených
30 g	česneku, prolisovaného
30 g	zázvoru, oloupaného, nastrouhaného
100 g	másla
200 ml	zeleninového vývaru
50 ml	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná se sníženým obsahem soli
50 ml	Kikkoman Teriyaki glazura

Na krémovou omáčku:

50 ml	rostlinného oleje
500 g	smržů, připravených
100 g	šalotek, jemně nakrájených na kostičky
200 ml	houbového vývaru
100 ml	Kikkoman Bezlepková sushi omáčka
500 ml	smetany ke šlehání

Dále:

50 ml	rostlinného oleje
300 g	cavolo nero, připraveného
50 ml	Kikkoman Ponzu citrónová sójová omáčka
30 g	dýňových semínek, nasekaných
20 g	šťovíku, otrhaného

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Pro dýňové balíčky použijte mandolínu a užší část máslové dýně nakrájejte na plátky o tloušťce cca 1 mm, poté vykrojte kolečka o průměru cca 10 cm. Velmi krátce blanšírujte v dostatečném množství vroucí osolené vody. Ze silnější části dýně odstraňte semínka a dužinu nahrubo nasekejte.

Krok 2

Nasekanou dýni restujte se šalotkami, česnekem, zázvorem a máslem na pánvi na středním plameni 2–3 minuty. Přidejte zeleninový vývar a Kikkoman Sójovou omáčkou se sníženým obsahem soli. Vařte asi 20 minut, dokud se tekutina zcela nezredukuje. Rozmixujte v mixéru dohladka.

Krok 3

Pyré nechte mírně vychladnout a přendejte do cukrářského sáčku. Na každý plátek dýně nastříkejte cca ½ lžičky pyré a přehněte napůl, aby vznikly malé balíčky. Potřete trochou Kikkoman Teriyaki glazurou a přitlačte, aby se uzavřely.

Krok 4

Položte na lehce vymazaný plech a zahřívejte v troubě na 120 °C (horkovzduch) 3–4 minuty.

Krok 5

Pro krémovou omáčku ze smržů zahřejte olej na pánvi. Restujte smrže a šalotky nakrájené na kostičky 2–3 minuty. Podlijte houbovým vývarem, přidejte Kikkoman Omáčku na sushi a zredukujte

na polovinu. Přilijte smetanu a znovu přiveďte k varu.

Krok 6

Pro cavolo nero zahřejte olej na pánvi. Kapustu restujte 2–3 minuty a dochuťte Kikkoman Ponzu citrón.

Krok 7

Naaranžujte cavolo nero s krémovou omáčkou ze smržů a dýňovými balíčky. Podávejte ozdobené dýňovými semínky a šťovíkem.