

Hřebenatky s květákem a nori sabayonem

Celkový čas vaření **60 min.** 30 min. Doba přípravy **30 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na kuskus:

- 1 kg** květáku, nakrájeného na větší kusy
- 200 g** mandlí, blanšírovaných a opražených
- 100 ml** olivového oleje
- 1** limeta
- 30 g** pažitky, najemno nakrájené sůl

Na pažitkový olej:

- 100 ml** rostlinného oleje
- 0,5 svazku** svazku pažitky, nahrubo nasekané

Na sladké brambory:

- 1 kg** sladkých brambor, nakrájených na měsíčky
- 50 ml** olivového oleje
- 50 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná se sníženým obsahem soli

Na sabayon:

- 100 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná se sníženým obsahem soli
- 20 ml** Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži (300 ml)
- 10 ml** šťávy yuzu
- 2** plátky nori
- 4** žloutky
- 50 ml** rostlinného oleje
- Navíc:**
- 50 g** červené cibule, nakrájené

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Květák a mandle najemno nasekejte v kuchyňském robotu. Na pánvi na středním ohni rozehejte olivový olej a směs mandlí a květáku opékejte 3–4 minuty. Jemně nastrouhejte limetovou kůru a vymačkejte šťávu. Obojí přidejte ke květáku a osolte.

Krok 2

Cibuli promíchejte s Kikkoman Dochucovadlem na sushi rýži a nechte stát alespoň 5 minut. Olej zahřejte na 80 °C, přidejte pažitku a v robotu rozmixujte dohladka, poté nechte překapat přes síto.

Krok 3

Předehřejte troubu na 160 °C (horkovzduch). Sladké brambory promíchejte s olivovým olejem a Sójovou omáčkou Kikkoman se sníženým obsahem soli, rozprostřete na plech a pečte asi 15 minut.

Krok 4

Sójovou omáčku Kikkoman se sníženým obsahem soli, Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži, šťávu yuzu, nori a žloutky rozmixujte dohladka. Vložte do mísy nad horkou vodní lázeň a šlehejte 4–5 minut do pěny, poté pomalu zašlehejte olej.

Krok 5

Na pánvi nebo grilu rozehejte olej na velmi vysokou teplotu. Hřebenatky položte řeznou stranou dolů a opékejte 1–2 minuty. Otočte a

25 ml na tenké plátky
Kikkoman Dochucovadlo
na sushi rýži (300 ml)

30 hřebenatek

50 ml rostlinného oleje
sůl
pepř

2 balení řeřichy, nastříhané

opékejte další 1–2 minuty. Osolte a opepřete.

Krok 6

Do mandlového a květákového kuskusu vmíchejte pažitku.

Krok 7

Mandlový a květákový kuskus naaranžujte doprostřed talíře. Kolem rozložte hřebenatky a sladké brambory. Ozdobte řeřichou, pažitkovým olejem a cibulí a podávejte se sabayonem.