

Křupavý Pom Pom Blanc s avokádovým a chřestovým salátem

Celkový čas vaření **60 min.** 24 min. Doba přípravy **6 min.** Doba vaření **30 min.** Čas na odležení

INGREDIENCE

10 Porce

Na houby:

500 g hub Pom Pom Blanc
200 ml plnotučného mléka
5 g sušeného česneku
5 g sušené cibule
10 g zauzené soli
300 g Kikkoman Sezamová

omáčka
200 g hladké mouky
200 g rozšlehaných vajec
300 g Kikkoman Panko –
japonská křupavá
strouhanka

1 l přepuštěného másla

Na řepový kečup:

500 g předvařené červené řepy,
nakrájené na větší
kousky
100 ml Kikkoman Teriyaki
glazura
50 ml Kikkoman Sladké mirin
dochucovadlo

Na salát:

300 g zeleného chřestu,
nakrájeného na sousta
200 g cukrového hrášku,
nakrájeného na sousta
200 g mražených bobů
edamame
300 g dužiny avokáda,
nakrájené na větší
kousky
150 g salátu frisée, opaného,
natrhaného na listy
50 g máty, lístků

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Na přípravu hub smíchejte mléko se sušeným česnekem, sušenou cibulí, zauzenou solí a Kikkoman Sezamovou omáčkou. Houby nechte v této směsi marinovat přibližně 60 minut.

Krok 2

Mezitím si připravte kečup: červenou řepu rozmixujte s Kikkoman Teriyaki marinádou a Kikkoman Mirin sladkým dochucovadlem dohladka.

Krok 3

Na salát krátce blanšírujte chřest a cukrový hrášek ve vroucí osolené vodě po dobu asi 1 minuty. Ihned zchladte v ledové vodě, abyste zastavili proces vaření a zachovali jasnou barvu. Smíchejte s edamame, avokádem, frisée a mátou. Zakápněte Kikkoman Sezamovou omáčkou.

Krok 4

Houby vyjměte z marinády, lehce poprašte hladkou moukou, obalte v rozšlehaném vejci a nakonec v Kikkoman Panko strouhance.

Krok 5

Přepuštěné máslo rozpalte na 160 °C a houby smažte přibližně 5 minut dozlatova a dokřupava.

Krok 6

Při podávání naaranžujte teplý Pom Pom Blanc na avokádový a chřestový salát, přidejte trochu

200 ml Kikkoman Sezamová
omáčka

Na dozdobení:

20 g řeřichy shiso

řepového kečupu a dozdobte řeřichou shiso.