

# Kumpir s houbami maitake a slawem z červeného zelí

Celkový čas vaření **120 min.** 52 min. Doba přípravy **8 min.** Doba vaření **60 min.** Čas na odležení

## INGREDIENCE

### 10 Porce

#### Na hráškový krém:

|              |                                 |
|--------------|---------------------------------|
| <b>600 g</b> | hrášku, předvařeného, mraženého |
| <b>100 g</b> | kešu másla                      |
| <b>20 g</b>  | wasabi pasty                    |
| <b>50 ml</b> | limetkové šťávy                 |
| <b>10 g</b>  | limetkové kůry                  |
| <b>5 g</b>   | sušeného česneku                |
| <b>10 g</b>  | solí                            |

#### Na slaw z červeného zelí:

|               |                                                      |
|---------------|------------------------------------------------------|
| <b>400 g</b>  | červeného zelí, nakrouhaného nejmenno                |
| <b>100 ml</b> | <u>Kikkoman Yakitori omáčka – glazura a marináda</u> |
| <b>100 ml</b> | <u>Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži (300 ml)</u>  |
| <b>50 ml</b>  | Kikkoman Toasted Sesame Oil                          |
| <b>20 g</b>   | sezamových semínek, bílých, opražených               |

#### K podávání:

|               |                                               |
|---------------|-----------------------------------------------|
| <b>10</b>     | batátů (cca 300 g každý)                      |
| <b>50 ml</b>  | rostlinného oleje na smažení                  |
| <b>500 g</b>  | hub maitake, natrhaných na sousta             |
| <b>100 ml</b> | <u>Kikkoman Ponzu citrónová sójová omáčka</u> |
| <b>50 g</b>   | hráškových výhonků                            |

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

Batáty pečte v horkovzdušné troubě při 160 °C přibližně 60 minut. Mezitím uvařte hrášek ve vroucí osolené vodě doměkka (asi 4,5 minuty), poté jej ihned zchladte v ledové vodě. Odložte 200 g stranou na garnituru. Zbýlý hrášek rozmixujte dohladka s kešu máslem, wasabi pastou, limetkovou šťávou, limetkovou kůrou, sušeným česnekem a solí.

### Krok 2

Na slaw z červeného zelí: nakrouhané zelí důkladně promačkejte s Kikkoman Yakitori omáčkou, Kikkoman Dochucovadlem na sushi rýži a Kikkoman Sezamovým olejem. Nakonec vmíchejte opražená sezamová semínka.

### Krok 3

Na houby: v pánvi rozpalte rostlinný olej a houby maitake zprudka opékejte 2,5 minuty. Přidejte Kikkoman Citrónovou ponzu omáčku a restujte ještě další minutu.

### Krok 4

Upečené batáty podélně rozřízněte, vnitřek lehce načechejte, naplňte wasabi-hráškovým krémem a navrch naaranžujte slaw z červeného zelí a opečené houby. Podávejte ozdobené odloženým hráškem a hráškovými výhonky.