

Květnové tuříny na zelném krému s pampeliškou

Celkový čas vaření **60 min.** 14 min. Doba přípravy **46 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na paprikový olej:

200 ml	olivového oleje
30 g	uzené papriky
30 g	česneku, prolisovaného
20 g	zázvoru, oloupaného, nahrubo nakrájeného

Na krém ze špičatého zelí:

50 ml	rostlinného oleje
500 g	špičatého zelí, zeleného, jemně nakrájeného
200 g	celer, jemně nakrájeného na kostičky
200 g	šalotek, jemně nakrájených
10 g	jalovcových bobulí
1,5 l	zeleninového vývaru
20 g	soli
50 g	petržele, i se stonky

Na květnové tuříny:

1 kg	květnových tuřínů, oloupaných, nakrájených na čtvrtiny
50 ml	olivového oleje
200 ml	zeleninového vývaru
200 ml	Kikkoman Bezlepková sushi omáčka

Na krutony:

500 g	rustikálního chleba, nahrubo natrhaného
100 ml	rostlinného oleje sůl

Dále:

200 g	listů pampelišky, směs
200 g	květnových tuřínů, tenké plátky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Pro paprikový olej zlehka opékejte česnek, zázvor a papriku na pánvi s trochou oleje po dobu 3–4 minut. Přidejte zbytek oleje a zahřejte přibližně na 100 °C. Nechte vychladnout, poté přecedte přes velmi jemné síto nebo plátno.

Krok 2

Pro krém ze špičatého zelí restujte zelí, celer, šalotky a jalovcové bobule na oleji v pánvi 4–5 minut bez zabarvení. Přidejte vývar a sůl, přiklopte a vařte asi 20 minut do velmi měkka. Společně s petrželí rozmixujte v mixéru na velmi hladký krém, poté přecedte přes jemné síto.

Krok 3

Pro květnové tuříny zahřejte olej na pánvi a restujte tuříny 2–3 minuty. Podlijte vývarem a vařte asi 10 minut, dokud nebudou na skus. Promíchejte s Kikkoman Omáčkou na sushi.

Krok 4

Pro krutony zahřejte olej na pánvi na 160 °C a smažte chléb 3–4 minuty dozlatova a dokřupava, občas promíchejte. Osolte.

Krok 5

Pro servírování krátce marinujte plátky květnových tuřínů s Kikkoman Dochucovadlem na sushi rýži. Na talíře naneste krém ze špičatého zelí a paprikový olej. Navrch naaranžujte oba způsoby přípravy tuřínů a krutony. Podávejte ozdobené

20 ml

Kikkoman Dochucovadlo
na sushi rýži (300 ml)

pampeliškou a zakápnuté Kikkoman
Dochucovadlem na sushi rýži.