

Veganské fish & chips s celerem a hráškem

Celkový čas vaření **80 min.** 40 min. Doba přípravy **40 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na „rybí filé“ z celeru:

1 kg	celer, nakrájeného na plátky (1 cm silné)
2 l	zeleninového vývaru
50 g	plátků nori řasy
5 g	nového koření (celé kuličky)
1 g	bobkových listů (cca 1–2 listy)
5 g	koriandrových semínek
100 ml	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná</u>
1 l	neslazeného rostlinného mléka (např. sójového, rýžového)
100 g	pšeničné mouky
2 g	mletého černého pepře (dle chuti)
10 g	koření na ryby (volitelné)
100 ml	rostlinného oleje na smažení (např. řepkový)

Na přílohu z hrášku:

1 kg	mraženého hrášku
2 g	solí
50 ml	<u>Kikkoman Ponzu</u>
	<u>citrónová sójová omáčka</u>
50 ml	olivového oleje

Bylinkový dip:

50 g	veganské majonézy
400 g	veganského jogurtu
30 ml	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná</u>
0,5 g	mleté pálivé papriky nebo chilli koření
20 ml	citrónové šťávy

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Celer vařte ve vývaru s 20 g nori řasy, novým kořením, bobkovými listy, koriandrovými semínky a Kikkoman Sójovou omáčkou po dobu 15–20 minut, dokud nezměkne. Scedte a odložte na talíř.

Krok 2

Zbývajících 20 g nori řasy nastříhejte na proužky o délce 3–5 cm.

Krok 3

Hrášek blanšírujte ve vroucí osolené vodě po dobu 3 minut. Po vychladnutí přidejte Kikkoman Ponzu citrón a olivový olej a rozmixujte na hladké pyré.

Krok 4

Smíchejte majonézu s jogurtem, Kikkoman Sójovou omáčkou, pálivou paprikou nebo chilli kořením, citrónovou šťávou a nasekanou pažitkou.

Krok 5

Z uvařeného celeru vykrájejte tvary ryb nebo ho nakrájejte na obdélníky, aby připomínal rybí prsty.

Krok 6

Do první misky nalijte rostlinné mléko. Do druhé misky přidejte mouku smíchanou s černým pepřem, a poté do ní najemno nasekejte 10 g nori řasy. Dle chuti přidejte koření na ryby a promíchejte.

40 g pažitky, nasekané
Další:
1,5 kg mražených hranolků

Krok 7

Každý proužek nori řasy namočte do rostlinného mléka a zabalte jím kousek celeru. Obalte v mouce, poté znovu namočte do mléka a znovu obalte v mouce. Tento postup opakujte pro všechny kousky celeru.

Krok 8

Na pánvi rozehejte olej. Přidejte obalené kousky celeru a smažte 3–5 minut z každé strany, dokud nebudou zlatavé.

Krok 9

Hranolky usmažte podle pokynů na obalu nebo je pečte v troubě asi 15 minut.

Krok 10

Smažený celer podávejte s hráškovým pyré, omáčkou a hranolky.