

Fondue Chinoise s houbovými závitky

Celkový čas vaření **40 min.** 30 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
1.715 kJ / 410 kcal

Tuky: **18 g** Bílkoviny: **11 g**
Sacharidy: **52 g**

INGREDIENCE

4 Porce

10 žampionů
8 plátků rýžového papíru
4 hlívy královské nakrájené na plátky
1 brokolice
1 mrkev
2 brambory
200 g celeru
1 paprika
4 polévkové majonézy
lžíce
2 polévkové Kikkoman Teriyaki Wok
lžíce omáčka s pečeným
česnekem
2 polévkové kečupu
lžíce
1 čajová kari
lžička
4 polévkové Kikkoman Sezamová
lžíce omáčka
1 polévková Kikkoman Sójová omáčka
lžíce přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo
800 ml zeleninového vývaru
200 ml červeného nebo bílého
vína
2 bobkové listy
10 kuliček černého pepře

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

10 žampionů - **8** plátků rýžového papíru - **4** hlívy královské nakrájené na plátky - **1** brokolice - **1** mrkev - **2** brambory - **200 g** celeru - **1** paprika
Žampiony nakrájejte na tenké plátky. Plátky rýžového papíru namočte do vody, mezi dva plátky vložte nakrájené žampiony a srolujte je do houbových závitků. Hlívu královskou nakrájejte na silné plátky. Brokolici, mrkev a brambory omyjte a nakrájejte na kousky velikosti sousta. Brambory namočte do vody. Celer oloupejte a nakrájejte na kostky.
Papriku nakrájejte na silnější proužky. Brokolici, mrkev, brambory a celer uvařte v páře nebo ve vodě tak, aby byly právě měkké.

Krok 2

4 polévkové lžíce majonézy - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným
česnekem **2 polévkové lžíce** kečupu - **1 čajová**
lžička kari - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Sezamová
omáčka **1 polévková lžíce** Kikkoman Sójová
omáčka přirozeně fermentovaná tekuté
ochucovadlo
Omáčky k namáčení:
Česneková omáčka: Majonézu rozmíchejte s Kikkoman Teriyaki Wok s pečeným česnekem dohladka.
Kari omáčka: Majonézu, kečup a kari rozmíchejte dohladka.
Sezamová omáčka: Kikkoman Sezamovou omáčku rozmíchejte s Kikkoman Sójovou omáčkou dohladka.

Krok 3

800 ml zeleninového vývaru - **200 ml** červeného nebo bílého vína - **2** bobkové listy - **10** kuliček černého pepře

Do nádoby na fondue dejte zeleninový vývar, víno, bobkové listy, kuličky černého pepře a hlívu královskou nakrájenou na silné plátky z kroku 1. Přivedte k varu.

Krok 4

Pomocí vidliček na fondue ponořujte zeleninu, houbové závitky a papriku z kroku 1 do horkého vývaru z kroku 3 a vařte je doměkka. Podávejte s omáčkami k namáčení z kroku 2.