

Kumpir med maitakesvampe og asiatisk rødkålsslaw

Samlet tid **120 min.** 52 min. Arbejdstid 8 min. Tilberedningstid 60 min. ventetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Til ærtecremen:

600 g	ærter, forkogte, frosne
100 g	cashewsmør
20 g	wasabipasta
50 ml	limesaft
10 g	revet limeskal
5 g	hvidlødspulver
10 g	salt

Til rødkålsslawen:

400 g	rødkål, fintsnittet
100 ml	<u>Kikkoman yakitori Sauce</u>
100 ml	<u>Kikkoman kryddersauce for sushiris</u>
50 ml	Kikkoman ristet sesamolie
20 g	sesamfrø, hvide, ristede

Til servering:

10	søde kartofler (ca. 300 g pr. stk.)
50 ml	vegetabilsk olie til stegning
500 g	maitakesvampe, delt i mindre stykker
100 ml	<u>Kikkoman ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer</u>
50 g	ærteskud

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Bag de søde kartofler ved 160 °C varmluft i ca. 60 minutter. Kog imens ærterne i spilkogende, saltet vand i 4-5 minutter, til de er møre, og afkøl dem derefter straks i isvand. Tag 200 g ærter fra til garniture. Blend resten af ærterne med cashewsmør, wasabipasta, limesaft, revet limeskal, hvidlødspulver og salt til en helt glat creme.

Step 2

Til rødkålsslawen: Kram rødkålen med Kikkoman yakitori sauce, Kikkoman krydderi til sushiris og Kikkoman ristet sesamolie. Vend sesamfrøene i.

Step 3

Til svampene: Varm den vegetabilske olie op på en pande, og steg maitakesvampene ved høj varme i 2-3 minutter. Tilsæt Kikkoman ponzu citrus sojasauce, og sauter i yderligere 1 minut.

Step 4

Skær de søde kartofler åbne på langs, fyld dem med wasabi-ærtecremen, og top med rødkålsslaw og svampe. Server garnleret med de resterende ærter og ærteskud.