KIKKOMAN

Majroer på kålcreme med mælkebøtter

Samlet tid **60 min.** **14 min.** Arbejdstid **46 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Paprika-olie:

200 ml	olivenolie
30 g	paprika, røget
30 g	hvidløg, presset
20 g	ingefær, skrællet, grofthakket

Stuvet spidskål:

50 ml	planteolie
500 g	spidskål, fintskåret
200 g	bladselleri, i fine tern
200 g	skalotteløg, i fine skiver
10 g	enebær
1,5 liter	grøntsagsbouillon
20 g	salt
50 g	persille, med stilke

Majroer:

1 kg	majroer, skrællede, skåret i kvarte
50 ml	olivenolie
200 ml	grøntsagsbouillon
200 ml	Kikkoman glutenfri sushi sauce

Croutoner:

500 g	rustikt brød, revet groft itu
100 ml	planteolie
	Salt

Derudover:

200 g	mælkebøtteblade, blanding
200 g	majroer, tyndskårne
20 ml	Kikkoman kryddersauce for sushiris

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Steg hvidløg, ingefær og paprika på en pande i en smule olie i 3-4 minutter. Tilsæt den resterende olie, og varm blandingen op til ca. 100 °C. Lad paprika-olien køle af, og sigt den igennem en meget fin si eller klæde.

Step 2

Svits spidskål, bladselleri, skalotteløg og enebær i lidt olie på en pande i 4-5 minutter, uden at de tager farve. Tilsæt bouillon og salt, læg låg på, og tilbered i ca. 20 minutter, indtil det hele er meget mørt. Hæld det hele i en blender sammen med persille, blend det til en meget glat creme, og sigt det i en fin si.

Step 3

Opvarm olie i en pande, og svits majroerne i 2-3 minutter. Kog panden af med bouillonen, og lad det koge i 10 minutter, indtil majroerne er al dente. Vend dem i Kikkoman sushisauce.

Step 4

Opvarm olie til 160 °C på en pande, og steg brødet i 3-4 minutter, indtil croutonerne er sprøde på alle sider. Smag til med salt.

Step 5

Mariner kort majroe-skiverne i Kikkoman krydderi til sushiris. Anret spidskålcreme og paprikaolie på tallerkener. Anret begge slags majroer og croutoner ovenpå. Pynt med mælkebøtte og dryp

med Kikkoman krydderi til sushiris inden servering.