

Sprødstegt Pom Pom Blanc med avocado- og aspargessalat

Samlet tid **60 min.** 24 min. Arbejdstid 6 min. Tilberedningstid 30 min. ventetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Til svampene:

500 g	Pom Pom Blanc-svampe
200 ml	sødmælk
5 g	hvidlødspulver
5 g	løgpulver
10 g	røgsalt
300 g	Kikkoman sesam sauce
200 g	hvedemel
200 g	pisket helæg
300 g	Kikkoman panko - sprød rasp i japansk stil
1 liter	klaret smør

Til rødbedeketchuppen:

500 g	forkogte rødbeder, skåret i grove stykker
100 ml	Kikkoman teriyaki glaze
50 ml	Kikkoman sødtsmagende krydderi til madlavning i mirin-stil

Til salaten:

300 g	grønne asparges, skåret i mundrette stykker
200 g	sukkerærter, skåret i mundrette stykker
200 g	edamamebønner, frosne
300 g	avocadokød, skåret i grove stykker
150 g	friséesalat, skyllet og plukket
50 g	mynte, plukkede blade
200 ml	Kikkoman sesam sauce

Til servering:

20 g	shisokarse
-------------	------------

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Til svampene: Bland sødmælken med hvidlødspulver, løgpulver, røgsalt og Kikkoman sesamsauce. Mariner svampene i blandingen i ca. 60 minutter.

Step 2

Til ketchuppen: Blend i mellemtiden rødbederne med Kikkoman teriyaki marinade og Kikkoman krydderi i mirin-stil til en helt glat konsistens.

Step 3

Til salaten: Blancher asparges og sukkerærter i spilkogende, saltet vand i ca. 1 minut. Afkøl straks i isvand for at stoppe tilberedningen og bevare den grønne farve. Vend grøntsagerne med edamamebønner, avocado, friséesalat og mynte. Vend salaten med Kikkoman sesamsauce.

Step 4

Tag svampene op af marinaden, vend dem let i mel, derefter i det piskede æg, og paner dem i Kikkoman panko.

Step 5

Varm det klarede smør op til 160 °C, og friter svampene i ca. 5 minutter, til de er gyldne og sprøde.

Step 6

Ved servering anrettes de lune Pom Pom Blanc

ovenpå avocado- og aspargessalaten, toppes med en smule rødbedeketchup og garneres med shisokarse.