KIKKOMAN

Svampebouillon med jordskok og skovsyre

Samlet tid **60 min.** **30 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid **20 min.** ventetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Jordskokker:

1,5 kg	jordskokker, skrællede, grofthakkede
100 ml	olivenolie
20 g	hvidløg, presset
10 g	timian
20 g	salt

Svampebouillon:

1 kg	blanding af vilde svampe, rengjorte
200 g	skalotteløg, i fine skiver
1 liter	bouillon af vilde svampe
200 ml	Kikkoman sauce for poke bowl baseret på sojasauce og sesamolie

Skovsyretempura:

10	skovsyreblade
100 g	tempura dejblanding
	Neutral planteolie, til dybstegning
20 g	shichimi togarashi (japansk krydderiblanding)
20 g	vilde urter

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Forvarm ovnen til 200 °C (varmluft).

Step 2

Vend jordskokkerne med olie, timian, hvidløg og salt, og bag dem på en bageplade i 20-25 minutter.

Step 3

Steg i mellemtiden svampe og skalotteløg i en pande med olie ved høj varme i 2-3 minutter. Tilsæt svampebouillonen, bring det hele i kog, og tilsæt Kikkoman poke sauce.

Step 4

Forbered tempuradejen i henhold til pakkens anvisninger. Dyp skovsyrebladene i dejen, og dybsteg dem ved ca. 170 °C, indtil de er sprøde. Smag til med togarashi.

Step 5

Fordel de vilde svampe med rigelig bouillon i dybe tallerkener. Anret jordskokkerne ovenpå, og pynt med skovsyretempura og vilde urter inden servering.