

Svampebouillon med jordkok og skovsyre

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

INGREDIENSER

10 Portioner

Jordkokker:

- 1,5 kg** jordkokker, 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

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Forvarm ovnen til 200 °C (varmluft).

Step 2

Vend jordkokkerne 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 svampebouillon, 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 jordkokkerne ovenpå, og pynt med skovsyretempura og vilde urter inden servering.