KIKKOMAN

Teriyaki græskarpakker med morkelcreme

Samlet tid **120 min.** **67 min.** Arbejdstid **33 min.** Tilberedningstid **20 min.** ventetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Græskarpakker:

1 kg	butternut squash, skrællet
100 g	skalotteløg, i fine skiver
30 g	hvidløg, presset
30 g	ingefær, skrællet, revet
100 g	smør
200 ml	grøntsagsbouillon
50 ml	Kikkoman naturligt brygget sojasauce med mindre salt
50 ml	Kikkoman teriyaki glaze

Cremesauce:

50 ml	planteolie
500 g	morkler, klargjorte
100 g	skalotteløg, i fine tern
200 ml	svampebouillon
100 ml	Kikkoman glutenfri sushi sauce
500 ml	piskefløde

Derudover:

50 ml	planteolie
300 g	palmekål, klargjort
50 ml	Kikkoman ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer
30 g	græskarkerner, hakkede
20 g	skovsyre, plukket

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Brug et mandolinjern til at skære den smalle ende af græskarret i skiver på ca. 1 mm og ca. 10 cm diameter. Blancher dem ganske kort i velsaltet kogende vand. Fjern kernerne fra den tykkere del af græskarret, og hak frugtkødet groft.

Step 2

Steg det hakkede græskar med skalotteløg, hvidløg, ingefær og smør i en pande ved mellemhøj varme i 2-3 minutter. Tilsæt grøntsagsbouillon og Kikkoman sojasauce med mindre salt, og lad det simre i 20 minutter, indtil væden er helt kogt ind. Blend det i en blender, indtil græskarfyldet er helt glat.

Step 3

Lad puréen køle helt af, og flyt den til en sprøjtepose. Sprøjt ca. ½ tsk. af puré på hver græskarskive, og fold dem over på midten til små pakker. Pensl med en smule Kikkoman teriyaki glaze, og pres kanterne sammen for at lukke fyldet inde.

Step 4

Læg pakkerne på en letsmurt bageplade, og bag dem i en ovn ved 120 °C (varmluft) i 3-4 minutter.

Step 5

Opvarm olie på en pande. Steg morklerne og skalotteløg i tern i 2-3 minutter. Kog panden af med svampebouillon, tilsæt Kikkoman sushi sauce,

og lad saucen koge ind til det halve. Hæld fløden i, og bring det i kog igen.

Step 6

Opvarm olie på en pande. Steg palmekålen i 2-3 minutter, og smag til med Kikkoman ponzu citrus sojasauce.

Step 7

Anret palmekålen på tallerkener med morkelcremen og græskarpakkerne. Pynt med græskarkerner og skovsyre inden servering.