Bagte rosenkål i appelsinsauce

Samlet tid **40 min.** **20 min.** Arbejdstid **20 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.453 kJ / 347 kcal

Fedt: **13,2 g** Protein: **11,3 g**
Kulhydrater: **53,2 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Kartoffelmos:

500 g	kartofler
1 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
100 ml	vegansk crème fraiche
50 ml	plantebaseret mælk
50 g	vegansk smør

Rosenkål:

500 g	rosenkål
1 spsk.	olivenolie

Appelsinsauce:

1	appelsin
2 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
1 tsk.	sukker
1	fed hvidløg
0,5 tsk.	friskrevet ingefær
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1 tsk.	riseddike
1 spsk.	kartoffelstivelse
3 spsk.	vand

Derudover:

1 spsk.	ristede sesamfrø

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Vask og skræl kartoflerne. Skær dem i kvarte og kog dem i vand med Kikkoman sojasauce. Hæld vandet fra de kogte kartofler og mos dem i gryden med en kartoffelpresser. Tilsæt vegansk creme fraiche, mælk og vegansk smør. Opvarm mosen under konstant omrøring, indtil smørret er smeltet.

Step 2

Vask og tør alle rosenkål, skær bunden af dem og skær dem i halve. Dryp olivenolie henover og bland det hele godt sammen. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir og bag dem i ovnen ved 180° C i 20 minutter.

Step 3

Vask appelsinen, riv skallen af og pres saften ud af den. Bland appelsinsaft, Kikkoman ponzu citrus sojasauce, sukker, knust hvidløg, revet ingefær, sesamolie og riseddike sammen, indtil blandingen er jævn. Tilsæt appelsinskal. Hæld det hele i en gryde og opvarm saucen, indtil den begynder at koge. Fjern den derefter fra varmen.

Step 4

Bland kartoffelstivelse med vand og hæld det i den varme sauce. Lad det simre i 3 minutter under jævn omrøring, indtil saucen begynder at tykne.

Step 5

Hæld de bagte rosenkål over i en skål. Hæld appelsinsauce henover og bland det hele godt sammen, så hver eneste rosenkål er dækket af saucen. Drys med sesamfrø.

Step 6

Anret de bagte rosenkål ovenpå kartoffelmosen. Pynt med sesamfrø.