

Fondue Chinoise med svamperuller

Samlet tid **40 min.** 30 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.715 kJ / 410 kcal

Fedt: **18 g** Protein: **11 g**
Kulhydrater: **52 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

10	champignoner
8	ark rispapir
4	kejserhatte i skiver
1	broccoli
1	gulerod
2	kartofler
200 g	knoldselleri
1	peberfrugt
4 spsk.	mayonnaise
2 spsk.	<u>Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg</u>
2 spsk.	ketchup
1 tsb.	karry
4 spsk.	<u>Kikkoman Sesam Sauce</u>
1 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
800 ml	grøntsagsbouillon
200 ml	rød- eller hvidvin
2	laurbærblade
10	sorte peberkorn

FREM GANGSMÅDE

Step 1

10 champignoner - **8** ark rispapir - **4** kejserhatte i skiver - **1** broccoli - **1** gulerod - **2** kartofler - **200 g** knoldselleri - **1** peberfrugt
Skær champignonerne i tynde skiver. Udblød rispapiere i vand, læg champignonskiverne mellem to ark rispapir, og rul dem sammen til svamperuller. Skær kejserhattene i tykke skiver. Skyl broccoli, gulerod og kartofler, og skær dem i mundrette stykker. Læg kartoflerne i blød i vand. Skræl knoldsellerien, og skær den i tern. Skær peberfrugten i tykke strimler. Damp eller kog broccoli, gulerod, kartofler og knoldselleri, til de netop er møre.

Step 2

4 spsk. mayonnaise - **2 spsk.** Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg **2 spsk.** ketchup - **1 tsb.** karry - **4 spsk.** Kikkoman Sesam Sauce **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Dipsaucer:
Hvidløgssauce: Rør mayonnaise sammen med Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg til en glat sauce.
Karrysauce: Rør mayonnaise, ketchup og karry sammen til en glat sauce.
Sesamsauce: Rør Kikkoman sesamsauce sammen med Kikkoman sojasauce til en glat sauce.

Step 3

800 ml grøntsagsbouillon - **200 ml** rød- eller hvidvin - **2** laurbærblade - **10** sorte peberkorn
Kom grøntsagsbouillon, vin, laurbærblade, sorte peberkorn og de tykt skårne kejserhatte fra trin 1 i en fonduegryde. Bring det i kog.

Step 4

Dyp grøntsagerne, svamperullerne og peberfrugten fra Trin 1 i den varme bouillon fra Trin 3 med fonduegafler, og tilbered dem. Server med dipsaucerne fra Trin 2.