

Italiensk bagna cauda hot pot

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

Næringsindhold:
4.310 kJ / 1.030 kcal

Fedt: **65 g** Protein: **29 g**
Kulhydrater: **71 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

200 g	blomkål
2	kartofler
80 g	gulerod
1	majroe
1	squash
1	julesalat
1	peberfrugt
8	cherrytomater
200 g	pølser
1	baguette
5	fed hvidløg
800 ml	mælk
60 ml	olivenolie
60 g	ansjosfileter
200 ml	piskefløde
2 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt</u> <u>Brygget Sojasauce</u>

FREM GANGSMÅDE

Step 1

200 g blomkål - **2** kartofler - **80 g** gulerod - **1** majroe - **1** squash - **1** julesalat - **1** peberfrugt - **8** cherrytomater - **200 g** pølser - **0,99** baguette
Del blomkålen i mundrette buketter. Skræl kartoflerne, og skær dem i mundrette stykker. Skræl guleroden, og skær den i tynde stave. Skræl majroen, og skær den i 8 både. Skær squashen i 1 cm tykke skiver. Del julesalaten i enkelte blade. Skær peberfrugten i lange strimler. Fjern stilkene fra cherrytomaterne. Skær pølserne i mundrette stykker. Skær baguetten i skiver, og rist dem, til de er gyldenbrune.

Step 2

Damp kartoflerne, blomkålen, majroen og guleroden fra trin 1 i 15 min.

Step 3

5 fed hvidløg - **800 ml** mælk
Læg hvidløgsfeddene og 200 ml af mælken i en lille gryde. Lad det småsimre i ca. 10 min., til hvidløgene er helt bløde. Hæld mælken fra gennem en sigte, og gem den til fonden. Sæt de kogte hvidløg til side.

Step 4

60 ml olivenolie - **60 g** ansjosfileter - **200 ml** piskefløde - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

Forbered bagna cauda-fonden:

Varm olivenolien op i en stor gryde. Tilsæt ansjosfileterne og hvidløgene fra trin 3, og mos dem sammen under tilberedningen, til der dannes

en jævn konsistens. Tilsæt mælken med hvidløgssmag fra trin 3, resten af mælken, piskefløden og pølserne fra trin 1. Lad det varme forsigtigt igennem, til pølserne er gennemvarme, og rør derefter Kikkoman sojasauce i.

Step 5

Placer bagna cauda-fonden midt på bordet. Dyp grøntsagerne fra trin 1 i fonden, og server med den ristede baguette fra trin 1.