

Avokado ve kuşkonmaz salatası eşliğinde Pom Pom Blanc

toplam süre **60 dak.** 24 dak. hazırlık süresi 6 dak. pişme süresi 30 dak. Bekleme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Mantarlar için:

500 gr	Pom Pom Blanc mantar
200 ml	tam yağlı süt
5 gr	sarımsak tozu
5 gr	soğan tozu
10 gr	tütsülenmiş tuz
300 gr	<u>Kikkoman Susam Sosu</u>
200 gr	sade un
200 gr	çırpılmış tam yumurta
300 gr	<u>Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı</u>
1 litre	sade yağ

Pancar ketçabı için:

500 gr	önceden pişirilmiş ve büyük parçalar hâlinde kesilmiş pancar
100 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Glaze</u>
50 ml	<u>Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu</u>

Salata için:

300 gr	yeşil kuşkonmaz (lokmalık parçalar halinde kesilmiş)
200 gr	sultani bezelye (lokmalık parçalar halinde kesilmiş)
200 gr	dondurulmuş edamame
300 gr	avokado içi (büyük parçalar halinde kesilmiş)
150 gr	kıvırcık hindiba (kıvırcık salata; yıkanmış ve yaprakları ayrılmış)
50 gr	taze nane (yaprakları ayrılmış)
200 ml	<u>Kikkoman Susam Sosu</u>

Servis için:

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Mantarlar için sütü sarımsak tozu, soğan tozu, tütsülenmiş tuz ve Kikkoman Sesame Sauce ile karıştırın. Mantarları bu karışımda yaklaşık 60 dakika marine edin.

Adım 2

Bu arada ketçap için pancarı, Kikkoman Teriyaki Glaze ve Kikkoman Mirin-Style Sweet Seasoning ile pürüzsüz olana kadar blender'dan geçirin.

Adım 3

Salata için kuşkonmazı ve sultani bezelyeyi kaynayan tuzlu suda yaklaşık 1 dakika haşlayın. Pişme sürecini durdurmak ve renklerini korumak için buzlu suda şoklayın. Edamame, avokado, kıvırcık marulu ve nane ile birleştirin. Kikkoman Sesame Sauce ile soslayın.

Adım 4

Mantarları marinasyondan çıkarın, hafifçe una bulayın, çırpılmış yumurtaya batırın ve Kikkoman Panko ile kaplayın.

Adım 5

Sade yağı 160 °C'ye ısıtın ve mantarları, rengi altın sarısına dönüp dokusu çıtır çıtır olana kadar yaklaşık 5 dakika kızartın.

Adım 6

Servis için sıcak Pom Pom Blanc mantarlarını

20 gr

shiso filizi

avokado ve kuşkonmaz salatasının üzerine yerleştirin, üzerine biraz pancar ketçabı ekleyin ve shiso filizi ile süsleyerek sunun.