

Lahanalı krema üzerinde karahindibalı turp

toplam süre **60 dak.** 14 dak. hazırlık süresi 46 dak. pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Paprika yağı için:

- 200 ml** zeytinyağı
- 30 gr** tütülenmiş kırmızı toz biber
- 30 gr** ezilmiş sarımsak
- 20 gr** zencefil (soyulmuş, kabaca küp doğranmış)

Sivri lahanaya kreması için:

- 50 ml** bitkisel yağ
- 500 gr** sivri lahanaya (yeşil, ince dilimlenmiş)
- 200 gr** kereviz (ince ince ve küp küp doğranmış)
- 200 gr** arpacık soğan (ince dilimlenmiş)
- 10 gr** ardıç meyvesi
- 1,5 litre** sebze suyu
- 20 gr** tuz
- 50 gr** maydanoz (saplarıyla birlikte)

Mayıs şalgamları için:

- 1 kg** turp (Fındık turpu ya da yabancı turp, soyulmuş, dörde bölünmüş)
- 50 ml** zeytinyağı
- 200 ml** sebze suyu
- 200 ml** [Kikkoman Glutensiz Sushi Sosu](#)

Krutonlar için:

- 500 gr** ekmek (köy ekmeği, kabaca parçalanmış)
- 100 ml** bitkisel yağ
- Tuz

Ek olarak:

- 200 gr** karışık karahindiba

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Toz kırmızı biber yağı için sarımsak, zencefil ve kırmızı biberi az yağda 3-4 dakika hafifçe kızartın. Kalan yağı ekleyip yaklaşık 100 °C'ye kadar ısıtın. Soğumaya bırakın, ardından çok ince bir süzgeçten veya tülbenkten geçirin.

Adım 2

Lahana kreması için lahanaya, kereviz, soğan ve ardıç meyvelerini yağda, renk almadan 4-5 dakika soteleyin. Sebze suyunu ve tuzu ekleyin, üzerini kapatıp çok yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Maydanozla birlikte mutfak robotunda pürüzsüz bir krema kıvamına gelene kadar çekin ve ince bir süzgeçten geçirin.

Adım 3

Turp için yağ bir tavada ısıtın ve şalgamları 2-3 dakika soteleyin. Sebze suyuyla tavayı çektirin ve al dente (hafif diri) kıvama gelene kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Kikkoman Sushi Sauce ile kaplayın.

Adım 4

Krutonlar için yağ bir tavada 160 °C'ye ısıtın ve ekmekleri ara sıra sallayarak 3-4 dakika çıtır olana kadar kızartın. Tuzla lezzetlendirin.

Adım 5

Servis için dilimlenmiş turpları, Kikkoman Seasoning for Sushi Rice ile kısa süreliğine marine edin. Lahana kremasını ve kırmızı biber yağını tabaklara paylaşın. Üzerine her iki şekilde

200 gr
20 ml

yapađı
turp (ince dilimlenmiş)
Kikkoman Sushi Pirinç
Lezzetlendiricisi

hazırlanan turpları ve krutonları yerleştirin.
Karahindiba yaprakları ve üzerine gezdirimif bir
miktar Kikkoman Seasoning for Sushi Rice ile servis
yapın.