

Maitake mantarlı ve kırmızı lahana salatalı kumpir

toplam süre **120 dak.** 52 dak. hazırlık süresi 8 dak. pişme süresi 60 dak. Bekleme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Bezelye kreması için:

600 gr	bezelye (önceden pişirilmiş, dondurulmuş)
100 gr	kaju ezmesi
20 gr	wasabi ezmesi
50 ml	yeşil limon suyu
10 gr	yeşil limon kabuğu rendesi
5 gr	sarımsak tozu
10 gr	tuz

Kırmızı lahana salatası için:

400 gr	kırmızı lahana (ince kıyılmış)
100 ml	<u>Marynata Yakitori Kikkoman</u>
100 ml	<u>Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi</u>
50 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
20 gr	kavrulmuş beyaz susam

Servis için:

10	adet tatlı patates (her biri yaklaşık 300 gr)
50 ml	sıvı yağ (kızartmak için)
500 gr	maitake mantarı (lokmalık parçalara ayrılmış)
100 ml	<u>Kikkoman Ponzu Limonlu</u>
50 gr	bezelye filizi

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Tatlı patatesleri 160 °C fanlı fırında yaklaşık 60 dakika fırınlayın. Bu arada bezelyeleri, kaynar tuzlu suda yumuşayana kadar 4-5 dakika pişirin, ardından buzlu suda şoklayın. 200 gramını garnitür için kenara ayırın. Kalanını kaju ezmesi, wasabi ezmesi, yeşil limon suyu, yeşil limon kabuğu rendesi, sarımsak tozu ve tuz ile pürüzsüz olana kadar blender'dan geçirin.

Adım 2

Kırmızı lahana salatası için kırmızı lahanayı Kikkoman Yakitori Sauce, Kikkoman Seasoning for Sushi Rice ve Kikkoman Toasted Sesame Oil ile ovalayın. Susamları ekleyip karıştırın.

Adım 3

Mantarlar için sıvı yağı bir tavada ısıtın ve maitake mantarlarını yüksek ateşte 2-3 dakika soteleyin. Kikkoman Ponzu Lemon'u ekleyip bir dakika daha kavurun.

Adım 4

Tatlı patatesleri ortadan ikiye kesin, wasabi bezelye kremasıyla doldurun ve üzerini kırmızı lahana salatası ve mantarlarla taçlandırın. Kenara ayırdığınız bezelyeler ve bezelye filizleriyle süsleyerek servis yapın.