KIKKOMAN

Yer elması ve kuzu kulağı ile mantar bulyon

toplam süre **60 dak.** **30 dak.** hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi **20 dak.** Bekleme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Yer elması için:

1,5 kg	yer elması (soyulmuş, kabaca doğranmış)
100 ml	zeytinyağı
20 gr	ezilmiş sarımsak
10 gr	taze kekik
20 gr	tuz

Mantar bulyon için:

1 kg	mantar (yabani mantar, karışık, temizlenmiş)
200 gr	arpacık soğan (ince dilimlenmiş)
1 litre	yabani mantar suyu
200 ml	Kikkoman Poke Sos

Kuzu kulağı tempura için:

10	adet kuzu kulağı yaprağı
100 gr	tempura harcı karışımı
	Bitkisel yağ (derin kızartma için nötr yağ)
20 gr	shichimi togarashi (Japon baharat karışımı)
20 gr	yabani ot

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Fırını önceden 200 °C'ye (fanlı) ısıtın.

Adım 2

Yer elmalarını yağ, kekik, sarımsak ve tuz ile harmanlayıp bir fırın tepsisinde 20-25 dakika fırınlayın.

Adım 3

Bu sırada mantarları ve arpacık soğanlarını bir tavada yağ ile yüksek ateşte 2-3 dakika soteleyin. Mantar suyunu ekleyin. Karışımı kaynatın ve Kikkoman Sauce for Poke Bowl ilave edin.

Adım 4

Tempura harcını paketindeki talimatlara göre hazırlayın. Kuzu kulağı yapraklarını harca batırın ve yaklaşık 170 °C'deki yağda çıtır olana kadar kızartın. Togarashi ile lezzetlendirin.

Adım 5

Servis için yabani mantarları bol bulyon ile derin tabaklara paylaştırın. Üzerine yer elmalarını yerleştirin. Kuzu kulağı tempura ve yabani otlarla süsleyerek servis yapın.