

Champignonbouillon met artisjok en zuring

totale tijd **60 min.** 30 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd 20 min. wachttijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de aardpeer:

- 1,5 kg** aardpeer, geschild, grof gesneden
- 100 ml** olijfolie
- 20 g** knoflook, geperst
- 10 g** tijm
- 20 g** zout

Voor de champignonbouillon:

- 1 kg** gemengde wilde paddenstoelen, schoongemaakt
- 200 g** sjalotten, fijngesneden
- 1 l** bouillon van wilde paddenstoelen
- 200 ml** [Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade](#)

Voor de zuring-tempura:

- 10** zuringblaadjes
- 100 g** tempurabeslagmix
Neutrale plantaardige olie, om in te frituren
- 20 g** shichimi togarashi (Japanse kruidenmix)
- 20 g** wilde kruiden

VOORBEREIDING

Stap 1

Verwarm de oven voor op 200 °C (hetelucht).

Stap 2

Meng de aardpeer met de olie, tijm, knoflook en zout en rooster deze 20-25 minuten op een bakplaat.

Stap 3

Bak ondertussen de champignons en sjalotten 2-3 minuten in een pan met olie op hoog vuur. Voeg de champignonbouillon toe. Breng aan de kook en voeg de Kikkoman Pokesaus toe.

Stap 4

Maak het tempurabeslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doop de zuringblaadjes erin en frituur ze op ca. 170 °C tot ze knapperig zijn. Breng op smaak met de togarashi.

Stap 5

Schep voor het serveren de wilde champignons met veel bouillon in diepe borden. Leg de aardpeer erop en serveer gegarneerd met de zuringtempura en wilde kruiden.