KIKKOMAN

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.