

Kumpir met maitake en rodekoolsalade

totale tijd **120 min.** 52 min. voorbereidingstijd 8 min. kooktijd 60 min. wachttijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de erwtencrème:

600 g	erwten, voorgekookt, diepgevroren
100 g	cashewboter
20 g	wasabipasta
50 ml	limoensap
10 g	limoenschil
5 g	knoflookpoeder
10 g	zout

Voor de rodekoolsalade:

400 g	rode kool, fijn gesneden
100 ml	<u>Kikkoman Yakitorisau - Topping & Marinade</u>
100 ml	<u>Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst</u>
50 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
20 g	witte, geroosterde sesamzaadjes

Om te serveren:

10	zoete aardappelen (elk ongeveer 300 g)
50 ml	plantaardige olie, om in te bakken
500 g	maitake-paddenstoelen, in hapklare stukjes gescheurd
100 ml	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijs en Citroensmaakstof</u>
50 g	erwtenscheuten

VOORBEREIDING

Stap 1

Bak de zoete aardappelen ongeveer 60 minuten op 160 °C met hetelucht. Kook ondertussen de erwten 4–5 minuten in kokend gezouten water tot ze gaar zijn en spoel ze daarna af in ijswater. Houd 200 g apart voor de garnering. Mix de rest met de cashewboter, wasabipasta, limoensap, limoenschil, knoflookpoeder en zout tot een gladde massa.

Stap 2

Voor de rodekoolsalade: masseer de rode kool met de Kikkoman Yakitorisau, Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst en Kikkoman Sesamolie. Meng de sesamzaadjes erdoor.

Stap 3

Verhit voor de champignons de plantaardige olie in een koekenpan en bak de maitake-champignons 2–3 minuten op hoog vuur. Voeg de Kikkoman Ponzu Citroen toe en bak nog een minuut mee.

Stap 4

Snijd de zoete aardappelen in de lengte doormidden, vul ze met de wasabi-erwtencrème en garneer met de rodekoolsalade en de champignons. Serveer gegarneerd met de erwten en erwtenscheuten.