

Pom Pom Blanc met avocado- en aspergesalade

totale tijd **60 min.** 24 min. voorbereidingstijd 6 min. kooktijd 30 min. wachttijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de champignons:

500 g	Pom Pom Blanc-paddenstoelen
200 ml	volle melk
5 g	knoflookpoeder
5 g	uienpoeder
10 g	gerookt zout
300 g	<u>Kikkoman Sesamsaus</u>
200 g	bloem
200 g	heel ei, geklopt
300 g	<u>Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl</u>
1 l	geklaarde boter

Voor de rodebietenketchup:

500 g	rode biet, voorgedroogd, in grote stukken gesneden
100 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Glaze</u>
50 ml	<u>Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden</u>

Voor de salade:

300 g	groene asperges, in hapklare stukjes gesneden
200 g	peultjes, in hapklare stukjes gesneden
200 g	edamame, bevroren
300 g	avocado vruchtvlees, in grote stukken gesneden
150 g	frisée, gewassen, blaadjes geplukt
50 g	munt, blaadjes geplukt
200 ml	<u>Kikkoman Sesamsaus</u>

Om te serveren:

20 g	shiso-kers
-------------	------------

VOORBEREIDING

Stap 1

Meng voor de champignons de melk met het knoflookpoeder, het uienpoeder, het gerookte zout en de Kikkoman Sesamsaus. Laat de champignons ongeveer 60 minuten in het mengsel marinieren.

Stap 2

Maak ondertussen voor de ketchup de rode biet fijn met de Kikkoman Teriyaki Glaze en Kikkoman Mirin-Fu Zoete Kookwijn tot een glad mengsel.

Stap 3

Blancheer voor de salade de asperges en peultjes ongeveer 1 minuut in kokend gezouten water. Dompel ze vervolgens in ijswater om het kookproces te stoppen en de kleur te behouden. Meng ze met de edamame, avocado, frisée en munt. Maak de salade af met de Kikkoman Sesamsaus.

Stap 4

Haal de champignons uit de marinade, bestrooi ze lichtjes met bloem, doop ze in het losgeklopte ei en wentel ze door de Kikkoman Panko.

Stap 5

Verhit de geklaarde boter tot 160 °C en bak de champignons ongeveer 5 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Stap 6

Schik voor het serveren de warme Pom Pom Blanc op de avocado- en aspergesalade, bedek met een beetje rodebietenketchup en garneer met shiso-kers.