KIKKOMAN

Raapjes op koolroom met paardenbloem

totale tijd **60 min.** **14 min.** voorbereidingstijd **46 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de paprikasaus:

200 ml	olijfolie
30 g	gerookte paprika
30 g	knoflook, geperst
20 g	gember, geschild, grof gesneden

Voor de spitskoolcrème:

50 ml	plantaardige olie
500 g	spitskool, groen, in dunne reepjes gesneden
200 g	bleekselderij, in fijne blokjes gesneden
200 g	sjalotten, in dunne plakjes gesneden
10 g	jeneverbessen
1,5 l	groentebouillon
20 g	zout
50 g	peterselie, met steeltjes

Voor de meiraapjes:

1 kg	meiraapjes, geschild, in vieren gesneden
50 ml	olijfolie
200 ml	groentebouillon
200 ml	Kikkoman Glutenvrije Sushisaus

Voor de croutons:

500 g	boerenbrood, grof gescheurd
100 ml	plantaardige olie
	Zout

Ook:

200 g	paardenbloembladeren, gemengd
200 g	meiraapjes, in dunne plakjes gesneden

VOORBEREIDING

Stap 1

Voor de paprikasaus: fruit de knoflook, gember en paprikapoeder 3 4 minuten zachtjes in een pan met een beetje olie. Voeg de resterende olie toe en verwarm tot ca. 100 °C. Laat afkoelen en zeef vervolgens door een zeer fijne zeef of een kaasdoek.

Stap 2

Voor de spitskoolcrème: fruit de spitskool, selderij, sjalotten en jeneverbessen 4 5 minuten in de olie in een pan zonder ze te laten kleuren. Voeg de bouillon en het zout toe, dek af en laat ongeveer 20 minuten koken tot alles heel zacht is. Mix samen met de peterselie in een blender tot een zeer gladde crème en zeef deze vervolgens door een fijne zeef.

Stap 3

Verhit voor de meiraapjes de olie in een pan en fruit de raapjes 2 3 minuten. Blus af met de bouillon en kook ze ongeveer 10 minuten tot ze beetgaar zijn. Bestrijk ze met de Kikkoman Sushisaus.

Stap 4

Verhit voor de croutons de olie in een pan tot 160 °C en bak het brood 3 4 minuten tot het knapperig is, waarbij je het af en toe omroert. Breng op smaak met zout.

Stap 5

20 ml	Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst	Marineer voor het serveren de in plakjes gesneden meiraapjes kort met de Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst. Schep de spitskoolcrème en de paprikaolie op de borden. Schik beide raapbereidingen en de croutons er bovenop. Serveer gegarneerd met de paardenbloem en een scheutje Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst.