KIKKOMAN

Teriyaki-pompoenpakketjes met morieljeroom

totale tijd **120 min.** **67 min.** voorbereidingstijd **33 min.** kooktijd **20 min.** wachttijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de pompoenpakketjes:

1 kg	flespompoen, geschild
100 g	sjalotten, fijngesneden
30 g	knoflook, geperst
30 g	gember, geschild, geraspt
100 g	boter
200 ml	groentebouillon
50 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus met Minder Zout 43% Minder Zout dan de traditionele Kikkoman Sojasaus
50 ml	Kikkoman Teriyakiglazuur

Voor de roomsaus:

50 ml	plantaardige olie
500 g	morieljes, schoongemaakt
100 g	sjalotten, fijngehakt
200 ml	champignonbouillon
100 ml	Kikkoman Glutenvrije Sushisaus
500 ml	slagroom

Ook:

50 ml	plantaardige olie
300 g	cavolo nero, schoongemaakt
50 ml	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
30 g	pompoenpitten, gehakt
20 g	klaverzuring, geplukt

VOORBEREIDING

Stap 1

Voor de pompoenpakketjes snijd je het smalle uiteinde van de flespompoen met een mandoline in plakjes van ongeveer 1 mm dik en snijd je deze vervolgens in rondjes met een diameter van ongeveer 10 cm. Blancheer ze heel kort in ruim kokend gezouten water. Verwijder de zaadjes uit het dikkere deel van de pompoen en hak het vruchtvlees grof.

Stap 2

Fruit de gehakte pompoen samen met de sjalotten, knoflook, gember en boter 2 3 minuten in een pan op middelhoog vuur. Voeg de groentebouillon en Kikkoman Sojasaus Minder Zout toe. Laat ongeveer 20 minuten sudderen tot het vocht volledig is ingekookt. Mix in een blender tot een gladde puree.

Stap 3

Laat de puree iets afkoelen en doe deze in een spuitzak. Spuit ongeveer ½ theelepel puree op elke pompoenschijf en vouw deze dubbel tot kleine pakketjes. Bestrijk met een beetje Kikkoman Teriyaki Glaze en druk de randen goed aan om ze te sluiten.

Stap 4

Leg ze op een licht geoliede bakplaat en verwarm ze 3 4 minuten in de oven op 120 °C (hetelucht).

Stap 5

Verwarm voor de morieljesroomsaus de olie in een

pan. Fruit de morieljes en de in blokjes gesneden sjalotten 2 3 minuten. Blus af met de champignonbouillon, voeg de Kikkoman Sushisaus toe en laat tot de helft inkoken. Giet de room erbij en breng het geheel weer aan de kook.

Stap 6

Verhit voor de cavolo nero de olie in een pan. Fruit de kool 2 3 minuten en breng op smaak met de Kikkoman Citroen Ponzu.

Stap 7

Schik de cavolo nero met de morieljesroomsaus en de pompoenpakketjes. Serveer gegarneerd met de pompoenpitten en de klaverzuring.