

Kumpir con funghi e insalata di cavolo rosso

Tempo totale **120 Min** 52 Min Tempo di preparazione **8 Min** Tempo di cottura **60 Min** Tempo di attesa

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per la crema di piselli:

600 g	di piselli sbollentati (surgelati)
100 g	di crema di anacardi
20 g	di pasta wasabi
50 ml	di succo di lime
10 g	di scorza di lime
5 g	di aglio in polvere
10 g	di sale

Per l'insalata di cavolo rosso:

400 g	di cavolo rosso, affettato finemente
100 ml	<u>Salsa Yakitori - Condimenti e Marinare Kikkoman</u>
100 ml	<u>Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman</u>
50 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
20 g	di semi di sesamo bianchi, tostati

Per servire:

10	patate dolci (circa 300 g ciascuna)
50 ml	di olio vegetale (per friggere)
500 g	di funghi maitake, sfaldati a bocconcini
100 ml	<u>Salsa Ponzu - una Miscela di Salsa di Soia, Aceto ed Aroma di Limone Kikkoman</u>
50 g	di germogli di pisello

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Cuocere le patate dolci in forno ventilato a 160°C per circa 60 minuti. Nel frattempo, sbollentare i piselli in acqua salata per 4–5 minuti finché non saranno teneri, quindi raffreddarli immediatamente in acqua e ghiaccio. Tenere da parte 200 g di piselli per la guarnizione finale. Frullare i piselli rimanenti con la crema di anacardi, la pasta wasabi, il succo e la scorza di lime, l'aglio in polvere e il sale fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Passaggio 2

Per l'insalata, massaggiare il cavolo rosso affettato con la Salsa Yakitori Kikkoman, il Condimento per Riso Sushi Kikkoman e l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman. Unire infine i semi di sesamo tostati e mescolare bene.

Passaggio 3

Scaldare l'olio vegetale in una padella e saltare i funghi maitake a fuoco vivo per 2–3 minuti. Sfumare con la Salsa Ponzu Agrumata Kikkoman e continuare la cottura per un altro minuto.

Passaggio 4

Incidere le patate dolci calde al centro nel senso della lunghezza, farcirle con la crema di piselli al wasabi e completare con l'insalata di cavolo rosso e i funghi maitake saltati. Servire guarnendo con i piselli tenuti da parte e i germogli di pisello.