

Pom Pom Blanc con avocado e asparagi

Tempo totale **60 Min** 24 Min Tempo di preparazione **6 Min** Tempo di cottura **30 Min** Tempo di attesa

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per i funghi:

- 500 g** di funghi Pom Pom Blanc (Hericium erinaceus)
- 200 ml** di latte intero
- 5 g** di aglio in polvere
- 5 g** di cipolla in polvere
- 10 g** di sale affumicato
- 300 g** Salsa di Sesamo Kikkoman
- 200 g** di farina 00
- 200 g** di uova intere, sbattute
- 300 g** Panko Kikkoman-Pangrattato in Stile Giapponese
- 1 l** di burro chiarificato

Per il ketchup di barbabietola:

- 500 g** di barbabietole precotte, tagliate a pezzi grossi
- 100 ml** Glassa Teriyaki Kikkoman
- 50 ml** Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman

Per l'insalata:

- 300 g** di asparagi verdi, tagliati a bocconcini
- 200 g** di taccole, tagliate a bocconcini
- 200 g** di edamame surgelati
- 300 g** di polpa di avocado, tagliata a pezzi grossi
- 150 g** di insalata riccia, lavata e sfogliata
- 50 g** di menta fresca, solo foglie
- 200 ml** Salsa di Sesamo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Per i funghi, mescolare il latte con l'aglio in polvere, la cipolla in polvere, il sale affumicato e la Salsa al Sesamo Kikkoman. Immergere i funghi nella marinata e lasciarli insaporire per circa 60 minuti.

Passaggio 2

Nel frattempo, preparare il ketchup frullando le barbabietole con la Glassa Teriyaki Kikkoman e il Condimento Dolce in Stile Mirin Kikkoman fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea.

Passaggio 3

Sbollentare gli asparagi e le taccole in acqua bollente salata per circa 1 minuto. Scolarli e raffreddarli immediatamente in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura e mantenerne vivo il colore. Unire gli edamame, l'avocado, l'insalata riccia e le foglie di menta. Condire il tutto con la Salsa al Sesamo Kikkoman.

Passaggio 4

Prelevare i funghi dalla marinata, spolverarli leggermente con la farina, passarli nell'uovo sbattuto e infine ricoprirli uniformemente con il Panko Kikkoman.

Passaggio 5

Scaldare il burro chiarificato a 160°C e friggere i funghi per circa 5 minuti, finché non risulteranno ben dorati e croccanti.

Kikkoman

Per servire:

20 g

di germogli di shiso

Passaggio 6

Disporre i funghi Pom Pom Blanc ben caldi sopra l'insalata di avocado e asparagi, aggiungere un goccio di ketchup di barbabietola e guarnire con i germogli di shiso.