

Fondue Chinoise con involtini di funghi

Tempo totale **40 Min** 30 Min Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.715 kJ / 410 kcal

Grassi: **18 g** Proteine: **11 g**
Carboidrati: **52 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

10	funghi
8	fogli di carta di riso
4	funghi cardoncelli, affettati
1	broccolo
1	carota
2	patate
200 g	di sedano rapa
1	peperone
4 cucchiaini	di maionese
2 cucchiaini	<u>Salsa Teriyaki per Wok con Aglio Arrostito Kikkoman</u>
2 cucchiaini	di ketchup
1 cucchiaino	di curry in polvere
4 cucchiaini	<u>Salsa di Sesamo Kikkoman</u>
1 cucchiaio	<u>Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman</u>
800 ml	di brodo vegetale
200 ml	di vino rosso o bianco
2	di alloro
10	grani di pepe nero

PREPARAZIONE

Passaggio 1

10 funghi - **8** fogli di carta di riso - **4** funghi cardoncelli, affettati - **1** broccolo - **1** carota - **2** patate - **200 g** di sedano rapa - **1** peperone
Affetta finemente i 10 funghi. Ammorbidisci i fogli di carta di riso in acqua, adagia i funghi affettati tra due fogli e arrotola per formare gli involtini. Taglia i funghi cardoncelli a fette spesse. Lava il broccolo, la carota e le patate, poi tagliali a tocchetti a misura di boccone. Metti le patate in ammollo in acqua fredda. Sbuccia il sedano rapa e taglialo a cubetti. Taglia il peperone a strisce spesse. Cuoci al vapore o sbollenta il broccolo, la carota, le patate e il sedano rapa finché non risultano teneri ma ancora sodi.

Passaggio 2

4 cucchiaini di maionese - **2 cucchiaini** Salsa Teriyaki per Wok con Aglio Arrostito Kikkoman **2 cucchiaini** di ketchup - **1 cucchiaino** di curry in polvere - **4 cucchiaini** Salsa di Sesamo Kikkoman **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
Salse d'accompagnamento:

Salsa all'aglio: mescola la maionese con la Salsa Teriyaki Wok all'Aglio Arrostito Kikkoman fino a ottenere una crema omogenea.

Salsa al curry: amalgama la maionese, il ketchup e il curry in polvere.

Salsa al sesamo: unisci la Salsa al Sesamo Kikkoman con la Salsa di Soia Kikkoman e mescola bene.

Passaggio 3

800 ml di brodo vegetale - **200 ml** di vino rosso o

bianco - **2** foglie di alloro - **10** grani di pepe nero
Versa in una pentola da fonduta il brodo vegetale, il vino, le foglie di alloro, i grani di pepe nero e i funghi cardoncelli tagliati a fette spesse dalla Fase 1. Porta a bollore.

Passaggio 4

Con le apposite forchette da fonduta, tuffa le verdure, gli involtini di funghi e i peperoni della Fase 1 nel brodo bollente della Fase 3 e lasciali cuocere a puntino. Gusta intingendo i bocconi nelle tre salse preparate nella Fase 2.