

Kumpir mit Maitakepilzen & Rotkohl-Slaw

Gesamtzeit **120 Min.** 52 Min. Vorbereitungszeit **8 Min.** Kochzeit **60 Min.** Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Erbsencreme:

600 g	Erbsen, vorgegart, TK
100 g	Cashewmus
20 g	Wasabi-Paste
50 ml	Limettensaft
10 g	Limettenabrieb
5 g	Knoblauchpulver
10 g	Salz

Für den Rotkohl:

400 g	Rotkohl, in feinen Streifen
100 ml	<u>Kikkoman Yakitori Sauce – Würzsauce auf Basis natürlich gebrauter Sojasauce</u>
100 ml	<u>Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis</u>
50 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
20 g	Sesam, weiß, geröstet

Außerdem:

10	Süßkartoffeln (à ca. 300 g)
50 ml	Pflanzenöl, zum Braten
500 g	Maitakepilze, gezupft
100 ml	<u>Kikkoman Ponzu – Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>
50 g	Erbsensprossen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Süßkartoffeln bei 160 °C Umluft ca. 60 Minuten im Backofen garen. In der Zwischenzeit Erbsen 4–5 Minuten in kochendem Salzwasser weichkochen und anschließend in Eiswasser abschrecken. 200 g zum Garnieren beiseitelegen. Den Rest mit Cashewmus, Wasabi-Paste, Limettensaft, Limettenabrieb, Knoblauchpulver und Salz in einem Standmixer zu einer glatten Creme verarbeiten.

Schritt 2

Für den Rotkohl-Slaw Rotkohl kräftig mit Kikkoman Yakitori Sauce, Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis und Kikkoman Sesamöl durchkneten. Anschließend mit Sesam vermischen.

Schritt 3

Für die Pilze Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin 2–3 Minuten kräftig anbraten. Kikkoman Ponzu Zitrone dazugeben und ca. 1 weitere Minute sautieren.

Schritt 4

Die Süßkartoffeln mittig einschneiden, mit etwas Wasabi-Erbsencreme füllen und den Rotkohl-Slaw sowie die Pilze darübergeben. Mit Erbsen und Sprossen garniert servieren.