

Caldo de cogumelos com tupinambo e azedas

Tempo total **60 Mins.** 30 Mins. Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confecção **20 Mins.** Tempo de Espera

INGREDIENTES

10 Porções

Para o tupinambo:

- 1,5 kg** de tupinambo, descascado, picado grosseiramente
- 100 ml** de azeite
- 20 g** de alho, esmagado
- 10 g** de tomilho
- 20 g** de sal

Para o caldo de cogumelos:

- 1 kg** de cogumelos silvestres, variados, limpos
- 200 g** de chalotas, cortadas em fatias finas
- 1 litro** de caldo de cogumelos silvestres
- 200 ml** [Kikkoman Molho para Poke Bowls](#)

Para a tempura de azedas:

- 10** folhas de azedas
- 100 g** de preparado para massa de tempura
- Óleo vegetal neutro, para fritar
- 20 g** de shichimi togarashi (mistura de especiarias japonesas)
- 20 g** de ervas aromáticas silvestres

PREPARAÇÃO

Passo 1

Pré-aqueça o forno a 200 °C (ventilado).

Passo 2

Envolva o tupinambo com o azeite, o tomilho, o alho e o sal e leve a assar num tabuleiro durante 20–25 minutos.

Passo 3

Entretanto, salteie os cogumelos e as chalotas numa frigideira com óleo em lume forte durante 2–3 minutos. Adicione o caldo de cogumelos. Leve a ferver e adicione o Molho Poke Kikkoman.

Passo 4

Prepare a massa de tempura de acordo com as instruções da embalagem. Mergulhe as folhas de azedas e frite em óleo abundante a aprox. 170 °C, até ficarem estaladiças. Tempere com o togarashi.

Passo 5

Para servir, distribua os cogumelos silvestres com caldo abundante por pratos fundos. Coloque o tupinambo por cima e sirva decorado com a tempura de azedas e as ervas aromáticas silvestres.