

Kumpir com maitake e salada de couve-roxa

Tempo total **120 Mins.** 52 Mins. Tempo de preparação **8 Mins.** Tempo de confecção **60 Mins.** Tempo de Espera

INGREDIENTES

10 Porções

Para o creme de ervilhas:

600 g	de ervilhas, pré-cozidas, congeladas
100 g	de manteiga de caju
20 g	de pasta de wasabi
50 ml	de sumo de lima
10 g	de raspa de lima
5 g	de alho em pó
10 g	de sal

Para a salada de couve-roxa:

400 g	de couve-roxa, cortada em juliana fina
100 ml	Kikkoman Molho Yakitori
100 ml	Kikkoman Tempero para Arroz de Sushi
50 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
20 g	de sementes de sésamo brancas, tostadas

Para servir:

10	batatas-doces (cerca de 300 g cada)
50 ml	de óleo vegetal, para fritar
500 g	de cogumelos maitake, rasgados em pedaços pequenos
100 ml	Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
50 g	de rebentos de ervilha

PREPARAÇÃO

Passo 1

Asse as batatas-doces a 160 °C ventilado durante cerca de 60 minutos. Entretanto, coza as ervilhas em água a ferver com sal durante 4–5 minutos até ficarem tenras, depois refresque em água gelada. Reserve 200 g para guarnição. Triture o restante com a manteiga de caju, a pasta de wasabi, o sumo de lima, a raspa de lima, o alho em pó e o sal até obter uma mistura homogênea.

Passo 2

Para a salada de couve-roxa, massage a couve-roxa com o Molho Yakitori Kikkoman, o Tempero para Arroz de Sushi Kikkoman e o Óleo de Sésamo Kikkoman. Adicione as sementes de sésamo.

Passo 3

Para os cogumelos, aqueça o óleo vegetal numa frigideira e frite os cogumelos maitake em lume forte durante 2–3 minutos. Adicione o Kikkoman Ponzu Limão e salteie por mais um minuto.

Passo 4

Abra as batatas-doces ao meio, recheie com o creme de ervilhas com wasabi e cubra com a salada de couve-roxa e os cogumelos. Sirva decorado com as ervilhas e os rebentos de ervilha.