

Pom Pom Blanc com salada de abacate e espargos

Tempo total **60 Mins.** 24 Mins. Tempo de preparação **6 Mins.** Tempo de confeção **30 Mins.** Tempo de Espera

INGREDIENTES

10 Porções

Para os cogumelos:

500 g	de cogumelos Pom Pom Blanc (juba-de-leão)
200 ml	de leite gordo
5 g	de alho em pó
5 g	de cebola em pó
10 g	de sal fumado
300 g	<u>Kikkoman Molho de Sésamo</u>
200 g	de farinha de trigo
200 g	de ovo inteiro, batido
300 g	<u>Kikkoman Panko – pão ralado crocante estilo Japonês</u>

1 litro de manteiga clarificada

Para o ketchup de beterraba:

500 g	de beterraba, pré-cozida, cortada em pedaços grandes
100 ml	<u>Kikkoman Molho Teriyaki</u>
50 ml	<u>Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin</u>

Para a salada:

300 g	de espargos verdes, cortados em pedaços pequenos
200 g	de ervilhas-tortas, cortadas em pedaços pequenos
200 g	de edamame congelado
300 g	de polpa de abacate, cortada em pedaços grandes

PREPARAÇÃO

Passo 1

Para os cogumelos, misture o leite com o alho em pó, a cebola em pó, o sal fumado e o Molho de Sésamo Kikkoman. Marine os cogumelos na mistura durante cerca de 60 minutos.

Passo 2

Entretanto, para o ketchup, triture a beterraba com o Kikkoman Teriyaki Glaze e o Tempero Doce ao Estilo Mirin Kikkoman até obter uma mistura homogênea.

Passo 3

Para a salada, escale os espargos e as ervilhas-tortas em água a ferver com sal durante cerca de 1 minuto. Refresque em água gelada para parar a cozedura e preservar a cor. Junte o edamame, o abacate, a endívia-frisada e a hortelã. Tempere com o Molho de Sésamo Kikkoman.

Passo 4

Retire os cogumelos da marinada, polvilhe levemente com farinha, passe pelo ovo batido e envolva no Panko Kikkoman.

Passo 5

Aqueça a manteiga clarificada a 160 °C e frite os cogumelos durante cerca de 5 minutos até ficarem dourados e estaladiços.

Passo 6

150 g de endívia-frisada,
lavada, folhas escolhidas

50 g de hortelã, folhas
escolhidas

200 ml Kikkoman Molho de
Sésamo

Para servir:

20 g de rebentos de shiso

Para servir, disponha o Pom Pom Blanc quente sobre a salada de abacate e espargos, cubra com um pouco de ketchup de beterraba e decore com os rebentos de shiso.