

Fondue Chinoise ar sēņu rullīšiem

Kopējais laiks **40 min.** 30 min. sagatavošanas laiks 10 min. gatavošanas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
1.715 kJ / 410 kcal

Tauki: **18 g** Olbaltumvielas: **11 g**
Ogļhidrāti: **52 g**

SASTĀVDAĻA

4 Porcijas

10	šampinjoni
8	rīsu papīra loksnes
4	karaliskās austersēnes, sagrieztas šķēlēs
1	brokolis
1	burkāns
2	kartupeļi
200 g	selērijas saknes
1	paprika
4 ēdamk.	majonēzes
2 ēdamk.	<u>Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar ķiplokiem</u>
2 ēdamk.	kečupa
1 tējķ.	karija pulvera
4 ēdamk.	<u>Kikkoman Sezama mērce</u>
1 ēdamk.	<u>Kikkoman Sojas mērce</u>
800 ml	dārzeņu buljona
200 ml	sarkanvīna vai baltvīna
2	lauru lapas
10	melno piparu graudiņu

PAGATAVOŠANA

Solis 1

10 šampinjoni - **8** rīsu papīra loksnes - **4** karaliskās austersēnes, sagrieztas šķēlēs - **1** brokolis - **1** burkāns - **2** kartupeļi - **200 g** selērijas saknes - **1** paprika
Šampinjonus sagriež plānās šķēlēs. Rīsu papīra loksnes iemērc ūdenī, liek sagrieztos šampinjonus starp divām loksnēm un satin rullīšos. Karaliskās austersēnes sagriež biezās šķēlēs. Nomazgā brokoli, burkānu un kartupeļus, pēc tam sagriež kumosa lieluma gabaliņos. Kartupeļus iemērc ūdenī. Selērijas sakni nomizo un sagriež kubiņos.

Papriku sagriež biezās strēmelēs. Brokoli, burkānus, kartupeļus un selērijas sakni tvaicē vai vāra ūdenī, līdz tie kļūst mīksti.

Solis 2

4 ēdamk. majonēzes - **2 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar ķiplokiem **2 ēdamk.** kečupa - **1 tējķ.** karija pulvera - **4 ēdamk.** Kikkoman Sezama mērce **1 ēdamk.** Kikkoman Sojas mērce

Dip mērces:

Ķiploku mērce: sajauc majonēzi ar Kikkoman Teriyaki Wok mērci ar ceptiem ķiplokiem, līdz izveidojas viendabīga masa.

Karija mērce: sajauc majonēzi, kečupu un karija pulveri, līdz izveidojas viendabīga masa.

Sezama mērce: sajauc Kikkoman Sezama mērci ar Kikkoman Sojas mērci, līdz izveidojas viendabīga masa.

Solis 3

800 ml dārzeņu buljona - **200 ml** sarkanvīna vai baltvīna - **2** lauru lapas - **10** melno piparu

graudiņu

Fondī traukā ielej dārzeņu buljonu un vīnu, pievieno lauru lapas, melnos piparus un 1. solī sagrieztās karaliskās austersēnes. Uzvāra.

Solis 4

Izmantojot fondī dakšiņas, iemērc 1. solī sagatavotos dārzeņus, sēņu rullīšus un papriku karstajā 3. soļa buljonā un izvāra gatavus. Pasniedz ar 2. solī pagatavotajām dip mērcēm.