KIKKOMAN

Tarte flambée siitakkeilla ja misokastikkeella

kokonaisaika **30 min** **20 min** esivalmistelut **10 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Taikina:

30 g	suolaa
700 ml	kädenlämpöistä vettä
150 ml	oliiviöljyä
1,8 kg	puolikarkeita vehnäjauhoja

Kastike:

100 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike 43% vähemmän suolaa kuin perinteisessä Kikkoman-soijakastikeessa
50 g	vaaleaa misotahnaa
50 ml	hunajaa
400 g	ranskankermaa, 30 %
300 g	tuorejuustoa, 70 %

Päälliset:

400 g	punasipulia rinkuloina
200 g	siitakesieniä suikaleina
200 g	pak choita suupaloiksi leikattuna
50 ml	Kikkoman ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
25 ml	oliiviöljyä

VALMISTUS

Vaihe 1

Liuota suola kädenlämpöiseen veteen. Lisää oliiviöljy ja jauhot ja sekoita sileäksi taikinaksi. Peitä ja anna tekeytyä 10 minuuttia. Lämmitä sillä aikaa uuni 220-asteiseksi. Muotoile taikinasta 260 g painavia palloja ja kauli ne 2-3 mm paksuisiksi pyöreiksi pohjiksi.

Vaihe 2

Sekoita Kikkomanin vähemmän suolaa sisältävä soijakastike, misotahna ja hunaja. Käänteele sekaan ranskankerma ja tuorejuusto.

Vaihe 3

Levitä 90 g kastiketta kullekin pohjalle. Levitä päälle sipulit ja sienet ja paista uunissa kullanruskeiksi n. 10 minuuttia.

Vaihe 4

Mausta pak choi Kikkomanin ponzu-sitrussoijakastikkeella ja oliiviöljyllä ja levitä valmiin tarten päälle. Tarjoile heti.