KIKKOMAN

Umamiset polentaranskikset sitrusmajoneesilla

kokonaisaika **20 min** **5 min** esivalmistelut **15 min** valmistus **180-240 min** odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Ranskalaiset:

1 l	vettä tai kasvislientä
400 g	polentaa
75 g	raastettua parmesaania
15 g	tryffelitahnaa
55 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 g	jauhettua pippuria
	auringonkukkaöljyä uppopaistamiseen

Sitrusmajoneesi:

100 g	kananmunia
10 g	sitruunan kuorta
12 g	appelsiinin kuorta
60 ml	Kikkoman ponzu -sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
10 g	hienoksi silputtua valkosipulia
5 g	suolaa
700 ml	auringonkukkaöljyä

Lisäksi:

10	sitruunalohkoa
10 g	savusuolahiutaleita

VALMISTUS

Vaihe 1

Kiehauta vesi tai kasvisliemi. Vispaa polenta vähitellen sekaan. Anna kiehua hiljaa matalalla lämmöllä n. 10 minuuttia välillä sekoittaen. Mausta Kikkomanin soijakastikkeella, pippurilla parmesaanijuustolla ja tryffelitahnalla.

Vaihe 2

Kaada polenta uunivuokaan (GN 1/1), joka on vuorattu voipaperilla. Levitä tasaiseksi ja anna jäähtyä jääkaapissa 3–4 tuntia.

Vaihe 3

Laita kananmunat, sitruunan ja appelsiinin kuoret, Kikkomanin ponzu-sitrussoijakastike, valkosipuli ja suola tehosekoittimeen ja sekoita hetki. Käytä tehosekoitinta alimmalla nopeudella ja kaada öljy sekaan ohuena nauhana, kunnes seos sakeutuu majoneesiksi.

Vaihe 4

Kun polentaseos on kiinteää, leikkaa siitä terävällä veitsellä ranskalaisia (n. 1,5 cm paksuja) ja uppopaista niitä 175-asteisessa öljyssä 5 minuuttia kullanruskeiksi.

Vaihe 5

Tarjoile ranskalaiset majoneesin, sitruunalohkojen ja savusuolan kera.