



VEGETARISK

Paul Svenssons umamibuljonggryta med kål

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Paul Svenssons vegetariska Dopp i grytan är lagad med asiatiska smaker och kan njutas både i ett fondueupplägg eller som som en fristående rätt till varje gäst.

Rätten ingår i Kung Markattas Framtidensjulbord. Denna fina umamibuljong (bild nedan) kan givetvis njutas året runt.



Foto: Charlie Drevstam

Kung Markattas Framtidensjulbord syftar till att hjälpa människor att få till ett grönare och mer hållbart julbord. Tillsammans med kocken Paul Svensson (bild nedan) har Kung Markatta tagit fram flera gröna julrecept och tips på hur man ska tänka för att göra julbordet mer hållbart. Fler recept finns på deras hemsida.



Foto: Charlie Drevstam

Julskinka, köttbullar och prinskorv är de vanligaste rätterna på de svenska julborden men två av tre svenskar tror att julbordet kommer bli grönare i framtiden.



Foto: Charlie Drevstam, cpoyright Kung MarkattaKälla och recept: Kung Markatta

INGREDIENSER



Umamibuljongryta

- 1 lit vatten
- 2 st umamibuljongtärningar, kung markatta
- 30 g torkad svamp (karl johan)
- 5 tsk pressad ingefära, kung markatta
- 2 tsk äkta soja, kung markatta
- svartpeppar



Kåldopp

- 1 st huvud spetskål
- 8 st stjälkar grönkål
- 150 g brysselkål
- 1 burk kung markatta ghee (skirat smör)
- 2 st tjocka skivor surdegsbröd
- mixad torkad svamp
- salt & svartpeppar
- olivolja

GÖR SÅ HÄR

- 1 Umamibuljongryta: Koka upp vatten med umamibuljongen, lägg i torkad svamp och dra av från värmen. Smaka av buljongen med pressad ingefära, soja och svartpeppar. Servera varm tillsammans med kålen.

2

Kål-dopp: Plocka de yttersta gröna bladen från spetskålen och blanchera i saltat vatten i ca 90 sekunder, kyl sedan snabbt i isvatten. Lyft upp och lägg på papper. Gör samma sak med brysselkålen och blanchera de yttersta bladen i 10 sekunder och kyl i isvatten. Brysselkålen delas på hälften och kokas mjuka i saltat vatten. Riv grönkålen i mindre bitar och ta bort den tjocka nerven i mitten. Stek grönkålen i ghee med salt och svartpeppar. Skär bort kanterna på brödet och riv i stora bitar. Ånga brödet till servering och krydda med salt, peppar och olivolja. Värm kålen till servering och krydda med salt, peppar, olivolja samt pudra över torkad svamp.