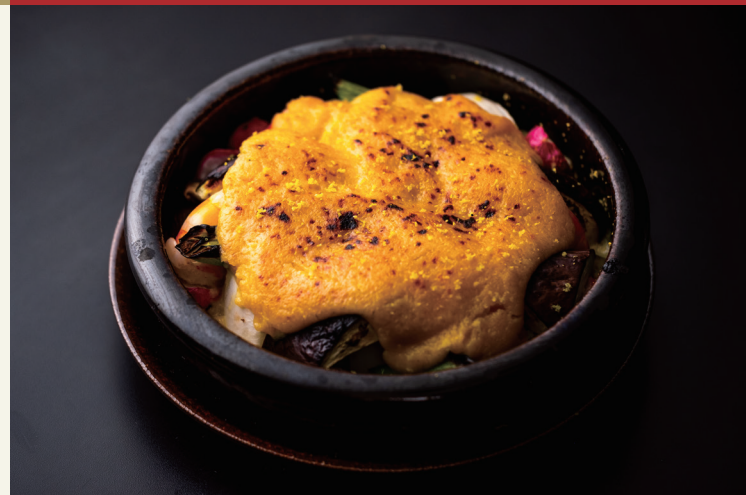


Yuzu Miso Vegetables

Takuji Takahashi

Kinobu, Kyoto
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador



Serves 4

Yuzu Miso

1 yellow yuzu
300g white miso
180 ml sake
70 g sugar
3 eggs
Water

Yuzu Miso Vegetables

170 g small turnip
50 g radish
180 g aubergine
60 g white scallion
4 shiitake mushrooms
8 shrimps
Olive oil
Salt

Yuzu Miso

1. Put the white miso, sake, sugar and egg in a bowl and mix well.
2. Grate the yuzu, and juice it.
3. Put the mixture from step 1 in a pot, add the yuzu from step 2, and place over low heat until it starts to get a little firm.

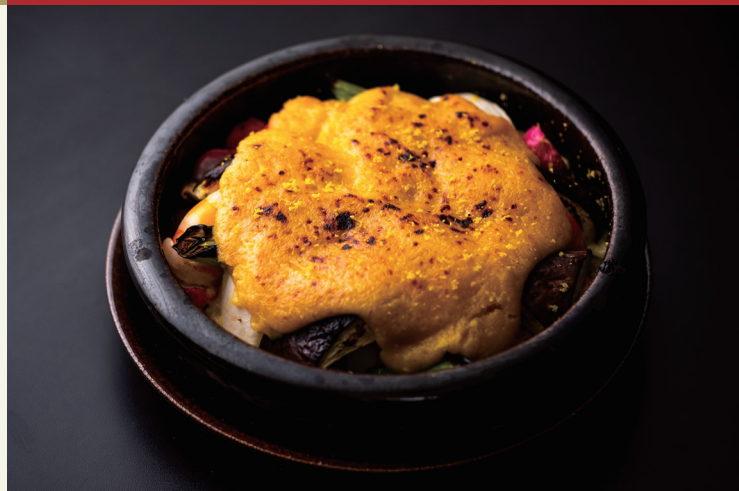
Yuzu Miso Vegetables

1. Chop up the small turnip, radish, aubergine, white scallion and shiitake mushrooms and place in a bowl.
2. Add a little olive oil and mix, lightly sprinkling with salt.
3. Place in a ceramic pot and put in a 120 degree oven until about half cooked.
4. Remove from the oven, add the mixture from step 3, and bake in a 220 degree oven until it starts to look done.

Légumes de saison grillés au miso au yuzu

Takuji Takahashi

Restaurant Kinobu Kyoto
Ambassadeur de bonne volonté pour la promotion
de la nourriture japonaise



Recette pour 4 parts

Miso au yuzu

Yuzu jaune 1
Miso blanc 300g
Saké 180ml
Sucre 70g
Œufs 3
Eau à la
convenance

Légumes de saison grillés au miso au yuzu

Petit navet 170g
Radis 50g
Aubergine 180g
Poireau 60g
Champignons shiitake 4
Crevettes 8
Huile d'olive à la convenance
Sel un peu

Miso au yuzu

1. Mettre dans un bol le miso blanc, le saké, le sucre et les œufs puis bien mélanger.
2. Râper le zeste du yuzu avec une râpe puis presser la chair.
3. Mettre 1 dans une casserole, ajouter 2 et faire cuire à feu doux jusqu' à ce que le mélange monte.

Légumes de saison grillés au miso au yuzu

1. Couper le petit navet, les radis, l'aubergine, le poireau et les champignons shiitake en morceaux d'une taille à la convenance puis les placer dans un bol.
2. Mélanger 4 avec un peu d'huile d'olive et saupoudrer légèrement de sel.
3. Placer 5 dans un plat et faire mi-cuire au four à 120°C.
4. Sortir 6 du four, y verser 3 dilué avec de l'eau puis remettre au four à 220°C pour terminer la cuisson en laissant dorer le dessus.