KIKKOMAN

Bitterballen pankóbundában színes salátával

Teljes idő **165 perc.** **25 perc.** előkészítési idő **10 perc.** főzési idő **130 perc.** hűtési idő

Tápértékek (adagonként):
4.024 kJ / 969 kcal

Zsír: **71,90 g** Fehérje: **27,30 g**
Szénhidrát: **50,30 g**

HOZZÁVALÓK

2 Adagok

A Joppie-mártáshoz:

80 g	majonéz
0,25	vöröshagyma felkockázva
1 tk.	Kikkoman Édes szósz rizshez
0,5 tk.	currypor
3 csipet	frissen őrölt fekete bors

A ponzus mustárhoz:

2 ek.	mustár
2 tk.	Kikkoman Ponzu Citrusos szójaszósz

A bitterballenhez:

1 ek.	vaj
1 ek.	finomliszt
2 ek.	Kikkoman Ramen levesalap
60 ml	tejszín
2 ek.	víz
1 tk.	petrezselyem felaprítva
0,25	kis fej vöröshagyma felkockázva
2 csipet	frissen őrölt fekete bors
3 csipet	őrölt szerecsendió
150 g	darált marhahús

A panírozáshoz:

1	kis tojás
2 ek.	finomliszt
80 g	Kikkoman Panko morzsa
	Olaj a sütéshez

A salátához:

1 csokor	csokor retek
1	mini kígyóuborka

ELKÉSZÍTÉS

Lépések 1

80 g majonéz - **0,25** vöröshagyma felkockázva - **1 tk.** Kikkoman Édes szósz rizshez **0,5 tk.** currypor - **3 csipet** frissen őrölt fekete bors - **2 ek.** mustár - **2 tk.** Kikkoman Ponzu Citrusos szójaszósz
A Joppie-mártáshoz összekeverjük a majonézt a felkockázott hagymával és a Kikkoman Édes szószzal, majd a curryporral és a borssal ízesítjük. A ponzus mustárhoz elkeverjük a Kikkoman Ponzu Citrusos szójaszószt a mustárban.

Lépések 2

1 ek. vaj - **1 ek.** finomliszt - **2 ek.** Kikkoman Ramen levesalap - **60 ml** tejszín - **2 ek.** víz - **1 tk.** petrezselyem felaprítva - **0,25** kis fej vöröshagyma felkockázva - **2 csipet** frissen őrölt fekete bors - **3 csipet** őrölt szerecsendió
A bitterballenhez felhevítjük a vajat egy lábasban, rászórjuk a lisztet, és gyenge lángon egy percig pirítjuk. Hozzáöntjük a Kikkoman Ramen levesalapot, a tejszínt és a vizet, felforraljuk, belekeverjük a petrezselymet és a felkockázott hagymát, borssal és szerecsendióval ízesítjük, majd körülbelül 10 percig hagyjuk hűlni.

Lépések 3

150 g darált marhahús
A darált marhahúst a szószhoz keverjük, szükség esetén utánízesítjük, majd körülbelül 2 órára a hűtőbe tesszük.

Lépések 4

1 kis tojás - **2 ek.** finomliszt - **80 g** Kikkoman Panko morzsa - Olaj a sütéshez
A panírozáshoz a tojást egy sekély tálban felverjük.

50 g	salátacsíra (opcionális)
2 tk.	Kikkoman Szezámmagolaj
2 ek.	Kikkoman Ponzu Citrusos szójaszósz
3 csipet	frissen őrölt fekete bors

A tálaláshoz:

1 ek.	mustár

A lisztet és a Kikkoman Panko morzsát két külön sekély tálba tesszük. Nedves kézzel a húsos masszából nagyjából 3 cm átmérőjű golyókat formázunk, majd megforgatjuk őket először a lisztben, utána a tojásban, végül a Kikkoman Panko morzsában.
Egy mély serpenyőben vagy olajsütőben felhevítjük az olajat, és a bitterballen golyókat adagonként, nagyjából 5 perc alatt aranybarnára sütjük, majd konyhai papírtörlőn lecsepegtetjük.

Lépések 5

1 csokor csokor retek - **1** mini kígyóuborka - **50 g** salátacsíra (opcionális) - **2 tk.** Kikkoman Szezámmagolaj - **2 ek.** Kikkoman Ponzu Citrusos szójaszósz - **3 csipet** frissen őrölt fekete bors - **1 ek.** mustár
A salátához a retket és az uborkát vékony csíkokra vágjuk, összekeverjük a salátacsírával (ha használunk), a Kikkoman Szezámmagolajjal és a Kikkoman Ponzu Citrusos szójaszósszal, majd borssal ízesítjük. A salátát és a bitterballent tányérokra rendezzük, a mártogatóssal és a mustárral kínáljuk.