KIKKOMAN

Bitterballen (chifteluțe crocante) în panko cu salată

Timp total **165 min.** **25 min.** timp de preparare **10 min.** timp de gătire **130 min.** timp de răcire

Valori nutriționale (per porție):
4.024 kJ / 969 kcal

Grăsimi: **71,90 g** Proteine: **27,30 g**
Carbohidrați: **50,30 g**

INGREDIENTE

2 Porții

Pentru sosul Joppie:

80 g	maioneză
0,25	ceapă, tăiată cubulețe
1 linguriță	Sos pentru Orez Kikkoman – Dulce
0,5 linguriță	pudră de curry
3 un praf	de cuțit de piper negru, proaspăt măcinat

Pentru mușt arul cu ponzu

2 lingură	mușt ar
2 linguriță	Sos de Soia cu Lămâie Kikkoman Ponzu

Pentru bitterballen:

1 lingură	unt
1 lingură	făină albă de grâu
2 lingură	Bază Concentrată pentru Supă Ramen Kikkoman - Aromă Shoyu (Sos de Soia)
60 ml	smântână dulce
2 lingură	apă
1 linguriță	pătrunjel tocat
0,25	ceapă mică, tăiată cubulețe
2 un praf	de cuțit de piper negru, proaspăt măcinat
3 un praf	de cuțit de nucșoară măcinată
150 g	carne tocată de vită

Pentru crustă:

1	ou mic
2 lingură	făină albă de grâu
80 g	Panko Kikkoman –

MOD DE PREPARARE

Pasul 1

80 g maioneză - **0,25** ceapă, tăiată cubulețe - **1 linguriță** Sos pentru Orez Kikkoman – Dulce **0,5 linguriță** pudră de curry - **3 un praf** de cuțit de piper negru, proaspăt măcinat - **2 lingură** mușt ar - **2 linguriță** Sos de Soia cu Lămâie Kikkoman Ponzu
Pentru sosul Joppie, amestecați maioneza cu ceapa tăiată cubulețe și sosul pentru orez Kikkoman, apoi condimentați cu pudra de curry și piperul. Pentru mușt arul cu ponzu, încorporați sosul Ponzu cu lămâie Kikkoman în mușt ar.

Pasul 2

1 lingură unt - **1 lingură** făină albă de grâu - **2 lingură** Bază Concentrată pentru Supă Ramen Kikkoman - Aromă Shoyu (Sos de Soia) - **60 ml** smântână dulce - **2 lingură** apă - **1 linguriță** pătrunjel tocat - **0,25** ceapă mică, tăiată cubulețe - **2 un praf** de cuțit de piper negru, proaspăt măcinat - **3 un praf** de cuțit de nucșoară măcinată
Pentru bitterballen, topiți untul într-o cratiță, presărați făina și gătiți ușor timp de un minut. Turnați baza pentru supă ramen Kikkoman, smântâna dulce și apa, aduceți la punctul de fierbere, încorporați pătrunjelul și ceapa tăiată cubulețe, condimentați cu piperul și nucșoara și lăsați la răcit aproximativ 10 minute.

Pasul 3

150 g carne tocată de vită
Încorporați carnea tocată de vită, condimentați dacă este nevoie și lăsați la frigider aproximativ 2 ore.

Pasul 4

	Pesmet Crocant in Stil Japonez
	Ulei pentru prăjit

Pentru salată:

1 o legătură	de ridichi
1	castravete mic
50 g	vlăstari pentru salată (opțional)
2 linguriță	Ulei de Susan Prăjit Kikkoman
2 lingură	Sos de Soia cu Lămâie Kikkoman Ponzu
3 un praf	de cuțit de piper negru, proaspăt măcinat

Pentru servire:

1 lingură	muștar

1 ou mic - **2 lingură** făină albă de grâu - **80 g** Panko Kikkoman – Pesmet Crocant in Stil Japonez - Ulei pentru prăjit

Pentru crustă, bateți oul și turnați-l într-o farfurie adâncă. Puneți făina și pesmetul Panko Kikkoman în două farfurii adânci separate. Cu mâinile umezite, modelați compoziția de carne în bile mici cu diametrul de circa 3 cm, treceți-le mai întâi prin făină, apoi prin ou și la final prin Panko Kikkoman. Încingeți uleiul într-o friteuză și prăjiți chiftelele bitterballen în tranșe timp de aproximativ 5 minute, până devin aurii, apoi scoateți-le pe hârtie absorbantă.

Pasul 5

1 o legătură de ridichi - **1** castravete mic - **50 g** vlăstari pentru salată (opțional) - **2 linguriță** Ulei de Susan Prăjit Kikkoman - **2 lingură** Sos de Soia cu Lămâie Kikkoman Ponzu - **3 un praf** de cuțit de piper negru, proaspăt măcinat - **1 lingură** muștar

Pentru salată, tăiați ridichile și castravetele în fâșii subțiri, amestecați cu vlăstarii pentru salată (dacă folosiți), uleiul de susan Kikkoman și sosul Ponzu cu lămâie Kikkoman, apoi asezonați cu piperul. Așezați salata și chiftelele bitterballen pe farfurii și serviți alături de cremele tartinabile și muștar.