

Baklı salata ve fondan patatesle çıtır domuz göbeği

toplam süre **270 dak.** 60 dak. hazırlık süresi **210 dak.** pişme süresi **720 dak.** Bekleme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Domuz göbeği için:

2 kg	domuz göbeği
50 gr	tuz
1 litre	tavuk suyu
100 ml	<u>Kikkoman Tamari</u> <u>Glutensiz Soya Sosu</u>
500 gr	ince dilimlenmiş arpacık soğan
20 gr	soyulmuş sarımsak
15 gr	mısır nişastası
100 ml	tam yağlı süt

Salata için:

300 gr	ayıklanmış çalı fasulyesi
300 gr	ayıklanmış yer fasulyesi
300 gr	szlm konserve bakla
100 gr	ince dilimlenmiş kırmızı soğan
300 gr	ince dilimlenmiş armut
120 ml	zeytinyağı
80 ml	beyaz balsamik sirke
60 gr	taneli hardal
60 gr	bal
	Tuz
	Karabiber
5 gr	yaz kekiği (yıkandış, ayıklanmış)

Patates için:

800 gr	ikiye blnm bebek patates
100 gr	yumuşamış tereyağı
500 ml	sebze suyu
20 gr	soyulmuş sarımsak
20 gr	kekik
	Kalın tuz

HAZIRLANIş

Adım 1

Domuz göbeğinin derisini 5 mm aralıklarla çapraz şekilde izin. zerine tuz sürün ve bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün tuzu akan suyun altında durulayın.

Adım 2

Fırını 120 C'ye ısıtın. Tavuk suyu, Kikkoman Tamari Gluten Free Soy Sauce, arpacık soğan ve sarımsağı derin bir tencereye alın. Domuz göbeğini derisi yukarı bakacak şekilde yerleştirin, sıvının yarısına kadar batmış olmasına dikkat edin. Yaklaşık 3 saat fırında pişirin.

Adım 3

Bu sırada çalı fasulyesi ve yer fasulyesini tuzlu suda 4–5 dakika haşlayın. Soğuk suda şoklayın, baklalarla karıştırın. Soğan ve armutları ekleyin, kenara alın.

Adım 4

Zeytinyağı, beyaz balsamik, hardal ve balı çırparak bir vinaigrette hazırlayın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Salatanın zerine dökün ve karıştırın. Servisten hemen önce yaz kekiği ekleyin.

Adım 5

Fondan patates için büyük bir tavayı tereyağıyla yağlayın. Patatesleri kesik yüzü alta gelecek şekilde dizin. Sebze suyu, sarımsak ve kekiği ekleyin. Kısık ateşte yaklaşık 25 dakika, sıvı tamamen buharlaşana kadar pişirin. Altı yavaşça altın rengine

döndüğünde kalın tuzla tatlandırın.

Adım 6

Pişmiş domuz göbeğini tencereden çıkarın, soğumaya bırakın. Pişirme sıvısını blender'dan geçirin ve ince süzgeçten süzün. Mısır nişastasını az suyla açın, sosa ekleyip hafifçe koyulaştırın. Sütü ekleyin ve el blender'ıyla köpürtün. Eti porsiyonlayın, üst ızgara fırınında biraz sosla birlikte kızartın.

Adım 7

Servis için, çıtır domuz göbeğini sosla birlikte tabaklayın. Yanına baklalı salata ve fondan patates ekleyin. Üzeri taze otlarla süsleyin.