KIKKOMAN

Domuz etli ve soğan turşulu taco

toplam süre **750 dak.**

MALZEMELER

10 porsiyon

Et:

2 kg	domuz omzu
100 ml	ananas suyu
300 ml	portakal suyu
150 ml	Kikkoman Susam Sosu
60 gr	diş sarımsak
1 yemek kaşığı	toz kimyon
1 yemek kaşığı	tatlı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı	taze çekilmiş karabiber

Soğan turşusu:

1 kg	kırmızı soğan
150 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
150 ml	pirinç sirkesi
250 ml	su
250 gr	esmer şeker
1 tatlı kaşığı	kişniş tohumu
1	demet taze kişniş

Taco

20	adet taco ekmeği (küçük yumuşak tortilla ekmekleri)
150 gr	ekşi krema
100 gr	kavrulmuş kaju fıstığı
300 ml	Kikkoman Susam Sosu
200 gr	rendelenmiş çedar peyniri
200 gr	taze kişniş

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Et: Domuz etini ince şeritler halinde kesin. Diğer malzemeleri geniş bir kapta karıştırıp kestiğiniz eti ekleyin ve en az 12 saat marine edin.

Soğan turşusu: Soğanları ince halkalar halinde kesin. Su ve şekeri bir kapta karıştırın. Ardından içine sirke, Kikkoman Soya Sosu, kişniş tohumu ve taze kişnişi ekleyip en az 1 saat marine edin.

Taco: Domuz etinin her iki tarafını da kahverengi olana dek kızartın. Her bir taco ekmeğini ısıtın.

Servis için: Takoları pişmiş domuz eti, soğan turşusu, Kikkoman Susam Sosu, çedar peyniri, kaju fıstığı, ekşi krema ve taze kişniş ile servis edin.