KIKKOMAN

Geyik etli, kimchi'li, patatesli strudel

toplam süre **150 dak.** **60 dak.** hazırlık süresi **90 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Strudel için:

900 gr	soyulmuş, iri doğranmış dayanıklı patates (waxy)
80 ml	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
4	yaprak strudel hamuru (yaklaşık 25 × 30 cm)
100 gr	eritilmiş tereyağı
21 gr	yumurta sarısı (yaklaşık 2 orta boy yumurta)
60 ml	tam yağlı süt
10 gr	susam

Sos için:

50 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
60 ml	balzamik sirke
60 gr	orta acılıkta hardal
60 gr	bal
100 ml	ceviz yağı

Salata için:

20 gr	tereyağı
800 gr	dilimlenmiş armut
100 ml	beyaz şarap
200 gr	hazır yıkanmış kuzukulağı (lamb's lettuce)

Ek olarak:

60 ml	bitkisel yağ
1,6 kg	temizlenmiş geyik sırtı
	Tuz
	Karabiber
	Kırmızı filiz

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Fırını 180°C (fanlı) ayarda önceden ısıtın. Patatesleri tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın. Hafifçe ezin ve içine Kikkoman Kimchi Chili Sauce'u ekleyip karıştırın. İki adet strudel hamurunu üst üste yerleştirin, her katı eritilmiş tereyağı ile fırçalayın. Patates karışımını uzun kenarın alt üçte birlik kısmına yayın. Kenarları hafifçe içe katlayarak sıkıca rulo yapın. Yumurta sarısı ve süt karışımıyla üzerini kaplayın (glaze edin), susam serpin ve yaklaşık 30 dakika boyunca, üzeri altın rengi alana kadar pişirin.

Adım 2

Sosu hazırlamak için, Kikkoman Soy Sauce, balzamik sirke, hardal ve balı yüksek bir kapta el blender'ı ile karıştırın. Ardından ceviz yağını yavaşça ekleyin. Bir kenara alın.

Adım 3

Bir tavada tereyağını orta ateşte eritin. Armut dilimlerini ekleyin ve olgunluğuna bağlı olarak yaklaşık 1 dakika soteleyin. Beyaz şarapla tavadaki tortuyu çözüp sıvılaştırın (deglaze edin) ve 1-2 dakika kadar sıvı azalana dek pişirin.

Adım 4

Geyik etini pişirmek için, büyük bir tavada ya da ideal olarak ızgara tavada yağı ısıtın. Geyik sırtını tüm yüzeylerinden 3-4 dakika mühürleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Ardından 160°C (üst/alt ısıtmalı) fırında yaklaşık 10-15 dakika, iç sıcaklık 54°C olacak şekilde, orta az pişmiş (medium rare)

olana kadar fırınlayın.

Adım 5

Strudel'i dilimleyin, geyik etini yuvarlak dilimler halinde kesin. Kuzukulağını ve armutları tabaklara yerleştirin, üzerlerine sos gezdirin. Üzerine geyik eti ve strudel parçalarını yerleştirerek servis edin. Dilerseniz, kırmızı filizle süsleyebilirsiniz.