KIKKOMAN

Kereviz ve kinoa eşliğinde dana yahni

toplam süre **330 dak.** **90 dak.** hazırlık süresi **240 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Dana kürek için:

3,5 kg	dana kürek
120 ml	sıvı yağ
500 gr	arpacık soğan (soyulmuş, iri doğranmış)
500 gr	ikiye bölünmüş mantar
500 gr	iri doğranmış havuç
15 gr	sarımsak
50 gr	domates salçası
500 ml	kırmızı şarap
200 ml	kırmızı porto şarabı
2 litre	et suyu
200 ml	Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu
15 gr	mısır nişastası

Kereviz püresi için:

700 gr	kereviz (soyulmuş, küp küp doğranmış)
	Tuz
70 gr	tereyağı

Kereviz salatası için:

500 gr	soyulmuş kereviz
40 ml	beyaz balsamik sirke
30 gr	Dijon hardalı
60 ml	zeytinyağı
30 ml	akışkan bal
	Tuz
	Karabiber
80 gr	yeşil shiso cress (yıkanmış, ayıklanmış)
20 gr	kavrulmuş ay çekirdeği

Kinoa için:

100 gr	ince doğranmış arpacık soğan
50 gr	tereyağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Fırını 160 °C'ye ısıtın. Geniş bir tencerede yağı kızdırın. Dana küreği her yüzünden mühürleyin ve tencereden alın. Aynı tencereye arpacık soğan, mantar, havuç ve sarımsağı ekleyin. İyice kavurun. Domates salçasını ekleyin ve birkaç dakika pişirin. Kırmızı şarap ve porto şarabını ekleyerek deglaze edin, sıvısını hafifçe azaltın. Et suyunu ekleyin, eti geri koyun. Kapağı kapatın ve yaklaşık 4 saat fırında pişirin. Her 30 dakikada bir çevirin.

Adım 2

Bu esnada, püre için kerevizi bol tuzlu suda 20 dakika kadar haşlayın. Süzün ve tereyağıyla blender'dan geçirerek pürüzsüz bir kıvam elde edin

Adım 3

Salata için kerevizi julienne soyucu ile uzun şeritler halinde kesin. Sirke, hardal, zeytinyağı ve balı çırparak bir vinaigrette hazırlayın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Kereviz şeritleriyle karıştırın ve en az 1 saat marine edin. Servisten önce küçük yuvalar oluşturun. Shiso cress ve ay çekirdeğiyle süsleyin.

Adım 4

Kinoa için, tereyağını tavada eritin. Arpacık soğanı birkaç dakika soteleyin. Kinoayı ekleyin, kısa süre kavurun. Sebze suyunu ekleyin, kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. Limon suyu, tuz ve karabiberle tatlandırın. Frenk soğanını karıştırın.

Adım 5

200 gr	karışık kinoa
500 ml	sebze suyu
50 ml	limon suyu
	Tuz
	Karabiber
10 gr	ince doğranmış Frenk soğanı

Eti tencereden alın ve porsiyonlayın. Sosu süzün, Kikkoman Tamari Gluten Free Soy Sauce ile tatlandırın. Mısır nişastasını az suyla açın, sosa ekleyin ve kaynatın. Eti tekrar sosa koyun ve ısıtın.

Adım 6

Servis için, etleri tabaklara yerleştirin. Yanına kereviz püresi ve kinoa ekleyin. Üzerine kereviz salatası yuvalarını koyun ve sosla tamamlayın.