KIKKOMAN

# Köri ve teriyaki soslu şinitzel ramen

toplam süre **60 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **35 dak.** pişme süresi **15 dak.** marine süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
**5.185 kJ / 1.238 kcal**

Yağ: **73 gr** Protein: **53 gr**
Karbonhidrat: **89 gr**

## MALZEMELER

**2 porsiyon**

| | |
|---|---|
| **2** | domuz şinitzel (her biri yaklaşık 130 gr) |
| **100 ml** | Kikkoman Teriyaki Marine |
| **40 gr** | un |
| **2** | yumurta |
| **50 gr** | Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı |
| **40 gr** | tuzsuz tereyağı |
| **60 ml** | ayçiçek yağı |
| **0,5** | sivri lahana |
| **4 tatlı kaşığı** | Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu |
| **1** | kırmızı soğan |
| **1** | mini pak choi |
| **200 gr** | ramen noodle |
| **10 gr** | köri tozu |
| **50 ml** | Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi |
| **4 tatlı kaşığı** | taze krema |
| **540 ml** | sıcak su |
| **2 yemek kaşığı** | Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu |
| **2 yemek kaşığı** | mayonez |
| | Birkaç dal düz yapraklı maydanoz |

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

**2** domuz şinitzel (her biri yaklaşık 130 gr) - **100 ml** Kikkoman Teriyaki Marine **40 gr** un - **2** yumurta - **50 gr** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
Etin arasına iki kat streç film veya bir dondurucu torbası yerleştirin. Bir et dövücüsü veya saplı bir tencere kullanarak, eti incelene kadar dikkatli bir şekilde dövün. Kikkoman Teriyaki Marinade içinde yaklaşık 15 dakika marine edin. Marine edilmiş şinitzeli una bulayın, ardından çırpılmış yumurtaya batırın ve son olarak Kikkoman Panko ile kaplayın.

### Adım 2

**40 gr** tuzsuz tereyağı - **2,5 yemek kaşığı** yemek ayçiçek yağı
Tereyağı ve ayçiçek yağını bir tavada eritin. Tereyağ eriyince, şinitzeli ekleyin. Her iki tarafı da çıtır ve altın kahverengi olana kadar kızartın.

### Adım 3

**0,5** sivri lahana - **1** kırmızı soğan - **1** küçük pak choi - **4 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **2 yemek kaşığı** yemek ayçiçek yağı
Sivri lahanayı küçük parçalara ayırın ve 1 yemek ayçiçek yağıyla bir tavada orta ateşte kızartın. Piştikten sonra 1 tatlı kaşığı Kikkoman Soy Sauce ekleyin, kısa bir süre daha kızartın ve tavadan alın. Soğanı uzunlamasına doğrayın, ½ yemek ısıtılmış yağda kızartın ve 2 tatlı kaşığı Kikkoman Soy Sauce ile tatlandırın. Pak choi'yi geniş şeritler halinde doğrayın, aynı şekilde ½ yemek yağ ile kızartın ve 1 tatlı kaşığı Kikkoman Soy Sauce ekleyin.

**Adım 4**

**200 gr** ramen noodles - **10 gr** köri tozu - **50 ml** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi - **4 tatlı kaşığı** taze krema - **540 ml** sıcak su

Ramen noodle'ları paketindeki talimatlara göre hazırlayın. Köri tozu, Kikkoman Ramen Soup Base, krema ve 540 ml sıcak suyu bir tavaya koyun, iyice karıştırın ve ısıtın. Şinitzeli şeritler halinde kesin. Pişen ramen'i iki kâseye paylaştırın, üzerine körili sıcak ramen çorbasını ekleyin. Sebzeleri ve şinitzelleri ramen'in üzerine yerleştirin.

**Adım 5**

**2 yemek kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu - **2 yemek kaşığı** mayonez - Birkaç dal düz yapraklı maydanoz

Kikkoman Kimchi Chili Sauce'u mayonezle karıştırın ve şinitzelin üzerinde gezdirin. Kalan sos ayrıca dip sos olarak kullanılabilir. Mayonezle süsleyin ve servis edin.