

Közde pişmiş patates ve kırmızı biber salsası

toplam süre **60 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 50 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.420 kJ / 340 kcal

Yağ: **14 gr** Protein: **9 gr**
Karbonhidrat: **42 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

400 gr	patates
30 ml	kanola yağı
2	kırmızı biber
2	diş sarımsak, doğranmış
20 ml	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
10 ml	limon suyu
120 gr	haşlanmış nohut
	Birkaç dal kişniş veya maydanoz (bütün yaprak)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

400 gr patates - **30 ml** kanola yağı
Patateslerin üzerine kanola yağını gezdirin.
Alüminyum folyoya sarın ve köze gömerek yaklaşık 40 dakika pişirin.

Adım 2

2 kırmızı biber
Biberleri ateşte közleyin. Ardından bir kâseye alıp üzerini sıkıca kapatın ve 10 dakika bekletin.
Kabuklarını soyun.

Adım 3

2 diş doğranmış sarımsak - **20 ml** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **10 ml** limon suyu - **120 gr** haşlanmış nohut - Birkaç dal kişniş veya maydanoz (bütün yapraklar halinde)
Közlenmiş biberleri ince küpler halinde doğrayın.
Doğranmış sarımsak, Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce ve limon suyu ile karıştırın. Nohutları ekleyin ve çatal yardımıyla hafifçe ezin. Pişen patatesleri ortadan açın, içlerini hafifçe ezin ve hazırladığınız salsayı üzerine yerleştirin. Kişniş veya maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis edin.