

Kuzu göbeği mantarlı teriyaki kabak

toplam süre **120 dak.** 67 dak. hazırlık süresi **33 dak.** pişme süresi **20 dak.** Bekleme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Kabak için:

- 1 kg** soyulmuş bal kabağı
- 100 gr** arpacık soğan (ince dilimlenmiş)
- 30 gr** ezilmiş sarımsak
- 30 gr** zencefil (soyulmuş, rendelenmiş)
- 100 gr** tereyağı
- 200 ml** sebze suyu
- 50 ml** [Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#)
- 50 ml** [Kikkoman Teriyaki Glaze](#)
- Krema sosu için:**
- 50 ml** bitkisel yağ
- 500 gr** ayıklanmış kuzu göbeği mantarı
- 100 gr** arpacık soğan (ince küp doğranmış)
- 200 ml** mantar suyu (stok)
- 100 ml** [Kikkoman Glutensiz Sushi Sosu](#)
- 500 ml** krema (çırpılmış)
- Ek olarak:**
- 50 ml** bitkisel yağ
- 300 gr** hazırlanmış siyah lahana
- 50 ml** [Kikkoman Ponzu Limonlu](#)
- 30 gr** doğranmış kabak çekirdeği
- 20 gr** ayıklanmış ormanotu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Kabaklar için, bal kabağının dar kısmını mandolin yardımıyla yaklaşık 1 mm kalınlığında dilimleyin ve yaklaşık 10 cm çapında daireler kesin. Bol kaynayan tuzlu suda çok kısa süre haşlayın (blanche edin). Kabağın kalın kısmındaki çekirdekleri çıkarın ve etli kısmını kabaca doğrayın.

Adım 2

Doğranmış kabakları arpacık soğan, sarımsak, zencefil ve tereyağı ile birlikte bir tavada orta ateşte 2-3 dakika soteleyin. Sebze suyunu ve Kikkoman Less Salt Soy Sauce ilave edin. Sıvı tamamen çekene kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Pürüzsüz olana kadar mutfak robotundan geçirin.

Adım 3

Püreyi biraz soğumaya bırakın ve bir sıkma torbasına aktarın. Her bir kabak diliminin ortasına yaklaşık yarım tatlı kaşığı püre sıkın ve küçük paketler oluşturacak şekilde ikiye katlayın. Üzerine biraz Kikkoman Teriyaki Glaze sürün ve yapışması için bastırın.

Adım 4

Hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine dizin ve 120 °C (fanlı) fırında 3-4 dakika ısıtın.

Adım 5

Kuzu göbeği mantarlı krema sosu için yağı tavada ısıtın. Mantarları ve küp küp doğranmış arpacık soğanları 2-3 dakika soteleyin. Mantar suyu ile

tavayı ektirin, Kikkoman Sushi Sauce ekleyin ve sıvı yarıya inene kadar ektirin. Kremayı dökün ve tekrar kaynama noktasına getirin.

Adım 6

Siyah lahanaya için yağı tavada ısıtın. Lahanayı 2-3 dakika soteleyin ve Kikkoman Ponzu Lemon ile lezzetlendirin.

Adım 7

Siyah lahanayı, kuzu göbeği mantarlı krema sosu ve kabak şeritleriyle birlikte tabağa yerleştirin. Kabak ekirdeđi ve ormanotuyla süsleyerek servis yapın.