

Mango chutney eşliğinde kral istiridye mantarlı yeşil köri

toplam süre **45 dak.** 17 dak. hazırlık süresi 28 dak. pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Chutney için:

50 ml	sıvı yağ (kızartmak için)
200 gr	beyaz soğan (ince, küp küp doğranmış)
500 gr	mango (büyük küpler halinde kesilmiş veya alternatif olarak dondurulmuş mango)
10 gr	hardal tohumu
200 ml	<u>Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu</u>
10 gr	pul biber

Köri için:

100 gr	sade yağ (ghee)
1,2 kg	kral istiridye mantarı (ayıklanmış, lokmalık parçalar halinde kesilmiş)
500 gr	kırmızı soğan (büyük parçalar halinde kesilmiş)
5	diş sarımsak (ince ince dilimlenmiş)
1 litre	Hindistan cevizi sütü
200 gr	bebek ıspanak
50 gr	taze kişniş (yapraklarına ayrılmış)
100 ml	<u>Kikkoman Ponzu Limonlu</u>
1 yemek kaşığı	kaşığı kimyon tohumu
10 gr	yeşil köri ezmesi
Servis için:	
1 kg	pişirilmiş basmati pirinci
1 kg	naan ekmeği
60 gr	sarımsaklı tereyağı
100 gr	goji berry
100 gr	tam yağlı yoğurt

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Mango chutney için sıvı yağı bir tencerede ısıtın ve soğanları 2-3 dakika terletin. Mangoyu ve hardal tohumlarını ekleyin, ardından Kikkoman Mirin-Style Sweet Seasoning'i dökün ve yaklaşık 20 dakika kısık ateşte pişirin. Pul biberle tatlandırın ve soğumaya bırakın.

Adım 2

Köri için sade yağı büyük bir döküm tencerede orta ateşte ısıtın. Mantarları, soğanları ve sarımsakları iyice kızarana kadar yaklaşık 4-5 dakika soteleyin.

Adım 3

Bu arada Hindistan cevizi sütünü ıspanak, kişniş ve Kikkoman Ponzu Lemon ile pürüzsüz olana kadar blender'dan geçirin. Kimyon tohumlarını ve köri ezmesini tencereye ekleyip bir dakika daha kavurun. Blender'daki karışımı mantarlara ekleyin ve her şeyi 160 °C fanlı fırında yaklaşık 30 dakika ağır ağır pişirin.

Adım 4

Naan ekmeklerini sarımsaklı tereyağında hafifçe altın sarısı olana kadar kızartın. Pirinci goji berry ile karıştırın ve tekrar ısıtın. Köriyi chutney, biraz yoğurt ve kırmızı ekşi yonca ile servis yapın.

20 gr

kırmızı ekşi yonca