

# Pak choi ve glass noodle salatası eşliğinde Asya usulü dana sarma

toplam süre **235 dak.** 60 dak. hazırlık süresi 175 dak. pişme süresi

## MALZEMELER

10 porsiyon

### Dana sarmalar için:

<b>1,6 kg</b>	dana sarma (20 dilim, her biri yaklaşık 80 gr)
<b>200 gr</b>	miso
<b>100 gr</b>	turşu zencefil
<b>300 gr</b>	tütsülenmiş tofu (10 uzun dilim)
<b>60 ml</b>	sıvı yağ (kızartmak için)
<b>500 gr</b>	iri doğranmış soğan
<b>200 gr</b>	ikiye bölünmüş mantar
<b>15 gr</b>	soyulmuş sarımsak
<b>50 gr</b>	domates salçası
<b>500 ml</b>	kırmızı şarap
<b>2 litre</b>	et suyu
<b>100 ml</b>	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
<b>15 gr</b>	mısır nişastası

### Salata için:

<b>300 gr</b>	glass noodle
<b>60 ml</b>	sıvı yağ (kızartmak için)
<b>500 gr</b>	ince doğranmış baby pak choi
<b>20 gr</b>	ince dilimlenmiş kırmızı soğan
<b>100 ml</b>	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
<b>50 gr</b>	ince dilimlenmiş kırmızı biber
<b>50 gr</b>	ince kıyılmış kişniş
<b>100 ml</b>	limon suyu
<b>50 gr</b>	bal
<b>100 gr</b>	kavrulmuş ve iri doğranmış tuzlu yer fıstığı

Ek olarak:

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Her sarma için iki dilim eti "T" şeklinde üst üste koyun. Üzerine ince bir tabaka miso sürüp turşu zencefil serpiştirin. Üst kısmına bir dilim tütsülenmiş tofu yerleştirin. Kenarları içe kıvrın ve alt kısımdan başlayarak sıkıca sarın.

### Adım 2

Fırını 160 °C (fanlı) ısıtın. Tencereye yağı ekleyip sarmaları her yüzünden 6–8 dakika kızartın. Eti çıkarın. Aynı tencereye soğan, mantar ve sarımsağı ekleyip 5-6 dakika kavurun. Domates salçasını ekleyin ve 1-2 dakika daha pişirin. Kırmızı şarapla deglaze edin ve hafifçe azaltın. Et suyunu ekleyin, sarmaları geri koyun. 2,5 saat fırında pişirin. Her 30 dakikada bir çevirin.

### Adım 3

Glass noodle'ları paketteki talimatlara göre haşlayın. Tavada yağı ısıt, pak choi ve soğanı 2-3 dakika soteleyin. Glass noodle ile karıştırın. Kikkoman Toasted Sesame Oil, biber, kişniş, limon suyu ve balı çırparak sos hazırlayın. Salatayı bu sosla karıştırın. Üzerine yer fıstığı ekleyin.

### Adım 4

Sarmaları sostan çıkarın. Sosu ince süzgeçten geçirin. Kikkoman Soy Sauce ile tatlandırın. Mısır nişastasını az suyla aç ve sosu hafifçe koyulaştırın. Sarmaları yeniden sosa koyun ve ısıtın. Salatayla servis edin. Tereyle süsleyin.

**20 gr**

tere