KIKKOMAN

Patates püresi eşliğinde köfteli güveç

toplam süre **60 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **45 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Köfteler için:

1 kg	karışık kıyma
	Kızartmak için yağ
100 gr	soğan (Küp küp doğranmış)
150 gr	yumurta
100 gr	glutensiz galeta unu
	Tuz

Sos için:

1 litre	krema
150 ml	Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu
5 gr	mısır nişastası
300 gr	dondurulmuş bezelye
200 gr	havuç (İnce dilimlenmiş)

Patates püresi için:

1 kg	patates (Soyulmuş ve unlanmış)
300 ml	süt
100 gr	tereyağı
	Tuz
	Muskat

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Köfteler: Soğanı düşük ateşte az yağda 2-3 dakika soteleyin. Soğanı kıyma, yumurta ve galeta unu ile karıştırın, ardından tuzla lezzetlendirin. Nemli ellerle yaklaşık 25 gr'lık toplar oluşturun ve orta ateşte az yağda her tarafı 2-3 dakika kızartın. Köfteleri tavadan çıkarın ve pişirme suyunu Kikkoman Gluten free Soy Sauce ile deglaze edin. Kremayı ekleyin ve kaynatın. Mısır nişastasıyla koyulaştırın. Köfteleri ekleyin ve sosta yaklaşık 10 dakika hafifçe kaynatın.

Adım 2

Bezelye ve havuçları tuzlu suda haşlayın. Servis yaparken sebzeleri porsiyonlar halinde sosa ekleyin ve kaynatın.

Adım 3

Patates püresi: Patatesleri küçük parçalara kesin ve bol tuzlu suda yaklaşık 30 dakika, çok yumuşayana kadar haşlayın. Süzün ve patates ezicisinden geçirin. Süt ve tereyağını kaynatın, tuz ve muskat ile tatlandırın ve patateslerin üzerine dökün. Pürüzsüz olana kadar karıştırın ve gerekirse biraz sütle tekrar ısıtın.

Adım 4

Köfteleri sos ve sebzelerle porsiyonlar halinde tekrar ısıtın ve patates püresi ile servis edin.