KIKKOMAN

Tatlı patates waffle eşliğinde dilimlenmiş dana eti

toplam süre **60 dak.** **30 dak.** hazırlık süresi **30 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Et ve sos için:

1,5 kg	dana fileto
	Kızartma için yağ
50 gr	tereyağı
100 gr	buğday unu
100 ml	Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 litre	dana suyu
5 gr	mısır nişastası
100 gr	çırpılmış krema

Waffle için:

300 gr	yumuşak tereyağı
300 gr	yumurta
200 gr	buğday unu
10 gr	kabartma tozu
100 ml	soda
100 gr	rendelenmiş Gouda
100 gr	rendelenmiş (taze) tatlı patates
100 gr	rendelenmiş (taze) brokoli
5 gr	tuz

Ek olarak:

200 gr	kızılcık reçeli

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Dilimlenmiş dana eti: Eti ısırık büyüklüğünde parçalara kesin. Yüksek ateşte az yağda 2-3 dakika mühürleyin, ardından tavadan çıkarıp bir kenara alın. Ateşi düşürün ve tavada tereyağını eritin. Unu karıştırın ve 1-2 dakika soteleyin. Kikkoman Less Salt Soy Sauce ile deglaze edin ve pürüzsüz olana kadar karıştırın. Suyu ekleyin ve düşük ateşte ara sıra karıştırarak yaklaşık 15 dakika kaynatın. Sosu porsiyonlar halinde tekrar ısıtın ve eti içinde 4-5 dakika kaynatın. Servis etmeden hemen önce 1 yemek kaşığı çırpılmış kremayı karıştırın.

Adım 2

Tereyağını kabarıncaya kadar çırpın. Yumurtaları birer birer ekleyip her birini iyice çırpın. Unu ve kabartma tozunu karıştırın, yumurta karışımına ekleyin ve pürüzsüz oluncaya kadar karıştırın. Gouda, tatlı patates ve brokoliyi ekleyin. Tuzla tatlandırın. Kalp şeklindeki waffle makinesini önceden ısıtın ve yağlayın. Waffle'ları altın kahverengi olana kadar 4-5 dakika pişirin.

Adım 3

Servis için, her tabağa kalp şeklinde 3 waffle yerleştirin. Üzerine et ve sos koyun. Bir kaşık kızılcık reçeli ile tamamlayın.