

# Beyaz kuşkonmazlı cordon bleu

toplam süre **30 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**3.050 kJ / 730 kcal**

Yağ: **46 gr** Protein: **33 gr**  
Karbonhidrat: **43 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

<b>400 gr</b>	beyaz kuşkonmaz
<b>750 ml</b>	su
<b>0,5 tatlı kaşığı</b>	tuz
<b>2 yemek kaşığı</b>	<u>Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu</u>
<b>150 gr</b>	dilimlenmiş prosciutto cotto
<b>100 gr</b>	dilimlenmiş Gouda veya Gravyer peyniri
<b>3 yemek kaşığı</b>	mayonez
<b>1,5 yemek kaşığı</b>	<u>Kikkoman Ponzu Limonlu</u>
<b>0,5 yemek kaşığı</b>	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
<b>50 gr</b>	buğday unu
<b>100 gr</b>	<u>Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı</u>
<b>2</b>	yumurta
<b>3 yemek kaşığı</b>	kanola yağı

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

**400 gr** beyaz kuşkonmaz - **750 ml** su - **0,5 tatlı kaşığı** tuz - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu

Beyaz kuşkonmazları iyice soyun ve odunsu uç kısımlarını kırın. Hafif tuzlu suda 3-4 dakika haşlayın, ardından süzün. Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Roasted Garlic'i bir kâse içerisine dökün, kuşkonmazları ekleyin ve sosla harmanlayın. 5 dakika bekletin. Bir tavayı ısıtın, kuşkonmazları marinasyonla birlikte ekleyin ve sürekli karıştırarak 2-3 dakika soteleyin. Soğumaya bırakın.

### Adım 2

**150 gr** dilimlenmiş prosciutto cotto - **100 gr** dilimlenmiş Gouda veya Gravyer

Bir dilim jambonu tahtanın üzerine yayın ve üzerine bir dilim peynir yerleştirin. Peynirin üzerine 2\*3 adet kuşkonmaz sapı koyun (fazla marinasyon sosunu kâğıt havluyla kurulayın) ve sıkıca rulo yapın. Gerekirse kenarlarını kürdanla sabitleyin.

### Adım 3

**3 yemek kaşığı** mayonez - **1,5 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **0,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **50 gr** buğday unu - **100 gr** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı - **2** yumurta - **3 yemek kaşığı** kanola yağı

Dip sos hazırlamak için mayonezi Kikkoman Lemon Ponzu ve Kikkoman Soy Sauce ile pürüzsüz olana kadar karıştırın. Unu, çırpılmış yumurtaları ve Kikkoman Panko'yu üç ayrı kâseye koyun. Kuşkonmaz rulolarını önce una, sonra yumurtaya, en son Kikkoman Panko'ya bulayın. Kanola yağında

her tarafı altın sarısı olana kadar kızartın.  
Hazırladığınız dip sos ile servis yapın. Servis  
etmeden önce varsa kürdanları çıkarın.