KIKKOMAN

Çıtır panko kaplı beyaz peynirli kâse

toplam süre **60 dak.** **20 dak.** hazırlık süresi **40 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.139 kJ / 756 kcal

Yağ: **45,8 gr** Protein: **28,3 gr**
Karbonhidrat: **54 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Kavrulmuş nohut için:

100 gr	konserve nohut
1 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
1 yemek kaşığı	Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu

Panko kaplı beyaz peynir çubukları için:

200 gr	beyaz peynir
2	adet çekirdeksiz siyah zeytin
60 gr	Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
	Birkaç yaprak doğranmış taze biberiye
1	adet yumurta
1 yemek kaşığı	Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu
3 yemek kaşığı	patates nişastası
1 yemek kaşığı	sıvı yağ

Salata için:

1 yemek kaşığı	Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu
2 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
	Taze çekilmiş karabiber
125 gr	karışık salata yeşilliği
2	adet bebek salatalık
100 gr	renkli çeri domates
1	küçük demet taze tere

HAZIRLANIŞ

Adım 1

100 gr konserve nohut - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı **1 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu
Fırını 180 °C'ye ısıtın. Nohutları yıkayın ve kâğıt havluyla kurulayın. Kikkoman Sesame Oil ve Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honey'i ekleyip nohutlarla harmanlayın. Küçük, fırına dayanıklı bir kaba yayın ve önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika kavurun.

Adım 2

200 gr beyaz peynir - **2** adet çekirdeksiz siyah zeytin - **60 gr** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı - Birkaç yaprak doğranmış taze biberiye - **1** adet yumurta - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu - **3 yemek kaşığı** patates nişastası
Panko kaplı peynir çubukları için beyaz peyniri 6 çubuk halinde kesin. Zeytinleri çok ince küpler halinde doğrayın. Ardından Kikkoman Panko ve biberiye ile karıştırın. Yumurtayı Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honey ile çırpın ve derin olmayan bir kâseye dökün. Patates nişastasını ve panko karışımını iki ayrı (derin olmayan) kâseye koyun. Peynir çubuklarını önce nişastaya, sonra çırpılmış yumurtaya ve son olarak Kikkoman Panko karışımına bulayın.

Adım 3

1 yemek kaşığı sıvı yağ
Sıvı yağı bir tavada ısıtın. Panko kaplı peynir çubuklarını her tarafı altın sarısı ve çıtır çıtır olana kadar çevirerek 6-8 dakika kızartın.

Adım 4

1 yemek kaşığı Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - Taze çekilmiş karabiber - **125 gr** karışık salata yeşilliği - **2** adet bebek salatalık - **100 gr** renkli çeri domates - **1** küçük demet taze tere

Salata için Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honey ile Kikkoman Sesame Oil'i karıştırın ve karabiberle tatlandırın. Salata yeşilliklerini yıkayıp kurutun, salatalıkları dilimleyin ve domatesleri ikiye veya dörde bölün. Terelerin yapraklarını koparın. Salata malzemelerini sosla harmanlayın veya sosu üzerine gezdirin. Ardından kâselere paylaştırıp üzerlerine nohut, beyaz peynir ve tereleri yerleştirin. Bekletmeden servis yapın.