KIKKOMAN

Elmalı pancarlı kış strudel'i

toplam süre **85 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **40 dak.** pişme süresi **30 dak.** mayalanma süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
4.048 kJ / 967 kcal

Yağ: **38,7 gr** Protein: **20 gr**
Karbonhidrat: **134,9 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Kek:

30 ml	kolza yağı
150 gr	buğday unu
1 tatlı kaşığı	pirinç sirkesi
30 ml	su
1	yumurta

İç dolgu:

40 gr	tereyağ
40 gr	irmik
1	elma
1	pişmiş pancar
1 tutam	tarçın
1 yemek kaşığı	vanilya özütü
1 tutam	kakule
40 ml	Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu
40 gr	kuru üzüm
1 tatlı kaşığı	zencefil
30 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Sos:

20 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
60 ml	bal
30 ml	Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu
20 ml	sake

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Kek:

30 ml kolza yağı - **150 gr** buğday unu - **1 tatlı kaşığı** pirinç sirkesi - **30 ml** su
Tüm malzemeleri, yağın yarısını kullanacak şekilde hamur haline gelene kadar 10 dakika boyunca elle yoğurun ya da 3 dakika mutfak robotuyla karıştırın. Bu işlemden sonra, hamuru bir kaba alın ve kalan yağla üzerini kaplayın. Üzerini kapatarak 30 dakika dinlendirin.

Adım 2

İç dolgu:

1 pişmiş pancar - **1** elma - **40 gr** kuru üzüm - **40 gr** tereyağ - **40 ml** Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu - **30 ml** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 tutam** tarçın - **1 tutam** kakule - **1 yemek kaşığı** vanilya özütü - **1 tatlı kaşığı** zencefil - **40 gr** irmik
Pancarı rendeleyin. Elmayı yıkayın ve ince ince doğrayın. Tereyağını eritin. Elma ve kuru üzümleri ekleyerek 10 dakika pişirin.
Ayrı bir kapta Kikkoman Mirin-Style Sweet Seasoning, Kikkoman Soy Sauce, tarçın, kakule, vanilya özütü ve doğranmış zencefili karıştırın. Son olarak pişirdiğiniz meyvelere irmiği ve pancarı ekleyin.

Adım 3

1 yumurta
Yumurtayı çırpın. İlk adımdaki hamuru ince bir şekilde açın. 2. adımdaki iç dolguyu üzerine yayın, hamuru katlayın ve son olarak çırptığınız yumurtayı üzerine sürün. 190 °C'de 30 dakika pişirin.

Adım 4

20 ml Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **60 ml** bal - **30 ml** Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu - **20 ml** sake

Malzemeleri tavaya alın ve 5 dakika pişirin. Strudel'i bir porsiyonda iki tane olacak şekilde dörde bölün. Bir porsiyon strudel'i tabağa alın ve üzerine sosu dökün.