

Erikli hoisin soslu ördek kroket

toplam süre **260 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 180 dak. pişme süresi 60 dak. fermentasyon süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.135 kJ / 510 kcal

Yağ: **31 gr** Protein: **20 gr**
Karbonhidrat: **36 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

1	adet ördek budu
100 ml	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
6	diş sarımsak
500 ml	ördek yağı
50 gr	arpacık soğanı
20 gr	tereyağı
120 gr	buğday unu
100 ml	sıcak süt
30 gr	Parmigiano Reggiano
40 ml	<u>Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu</u>
100 gr	<u>Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı</u>
3	adet yumurta
600 ml	nötr pişirme yağı (derin yağda kızartmak için)
100 gr	erik marmelatı
25 ml	<u>Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (125ml)</u>
15 gr	zencefil
10 ml	<u>Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı</u>
0,5	adet yıldız anason

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1 adet ördek budu - **60 ml** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **6** diş sarımsak - **500 ml** ördek yağı
Ördek budunu Kikkoman Soy Sauce ile ovalayın. Sarımsağı üzerine rendeleyin. Ardından iyice etin içine yedirin. Budu bir tencereye alın ve üzerini ördek yağıyla kaplayın.

Adım 2

İlk adımdaki ördek budunu önceden 130 °C'ye ısıtılmış fırına verin ve 3 saat fırınlayın. Piştikten sonra budu 20-30 dakika soğumaya bırakın. Ardından kemiğinden sıyrarak eti didikleyin.

Adım 3

50 gr arpacık soğanı - **20 gr** tereyağı - **80 gr** buğday unu - **100 ml** sıcak süt
Arpacık soğanını ince ince doğrayın ve tereyağında şeffaflaşana kadar soteleyin. Unu ekleyin ve yaklaşık 1 dakika pişirin. Sıcak sütü, sürekli ve hızlıca çırparak azar azar ilave edin. Yaklaşık 4 dakika pişirin. Sos çok yoğun bir kıvam almalıdır.

Adım 4

15 gr Parmigiano Reggiano - **40 ml** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu **40 ml** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
Parmigiano Reggiano'yu, Kikkoman Soy Sauce'u ve Kikkoman Kimchi Chili Sauce'u 3. adımdaki tavaya ekleyin. 2. adımdaki didiklenmiş ördek etini de ilave edip alttan üste doğru nazikçe karıştırın. Etin lifli yapısını koruması için çok uzun süre karıştırmamaya özen gösterin.

Adım 5

100 gr Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı - **40 gr** buğday unu - **3** adet yumurta - **600 ml** nötr pişirme yağı (derin yağda kızartmak için)
4. adımdaki karışımı bir kaba aktarın. Üzerini streç filmle kapatın ve 20-30 dakika buzdolabında bekletin. Soğuduktan sonra karışımdan 40 gramlık toplar yapın. Topları önce una bulayın, ardından çırpılmış yumurtaya batırın ve son olarak Kikkoman Panko ile kaplayın. Altın sarısı ve çıtır çıtır olana kadar derin yağda kızartın.

Adım 6

100 gr erik marmelatı - **25 ml** Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (125ml) - **15 gr** zencefil - **10 ml** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **0,5** adet yıldız anason - **15 gr** Parmigiano Reggiano
Peynir hariç tüm malzemeleri bir sos tenceresine alın. Çok kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin. Yıldız anasonu çıkarın ve sosu ince bir süzgeçten geçirin. Gerekirse, yoğun bir kıvama gelene kadar sosu çektin. Servis yapmak için, tabağın tabanına erik sosundan noktalar kondurun ve kroketleri üzerlerine yerleştirin. Son dokunuş olarak Parmigiano Reggiano'yu kroketlerin üzerine ince ince rendeleyin.