

Etli ve mantarlı makarna salatası

toplam süre **15 dak.** 5 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.964 kJ / 708 kcal

Yağ: **28 gr** Protein: **37 gr**
Karbonhidrat: **74 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

- 1 yemek kaşığı** bitkisel yağ
- 200 gr** dana kıyma
- 100 gr** mantar
- 1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 0,5** kırmızı biber
- 0,5** doğranmış soğan
- 200 gr** penne
- 200 gr** konserve mısır
- Sos ve garnitür:**
- 1 yemek kaşığı** mayonez
- 1 yemek kaşığı** ketçap
- 1 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 2 yemek kaşığı** kavrulmuş yer fıstığı
- 1 yemek kaşığı** doğranmış yeşil soğan

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1 yemek kaşığı bitkisel yağ - **200 gr** dana kıyma - **100 gr** dilimlenmiş mantar - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Yağı bir tavada ısıtın ve kıymayı, suyu kaybolana kadar devamlı karıştırarak soteleyin. Dilimlenmiş mantarı ve Kikkoman Soy Sauce'ü ekleyin, 2 dakika daha pişirin ve soğuması için bir kenara alın.

Adım 2

0,5 kırmızı biber - **0,5** doğranmış soğan - **200 gr** penne - **200 gr** konserve mısır
Penne'yi, paketindeki talimatlara göre pişirin. Kırmızı biberi ve soğanı küp küp doğrayın. Pişmiş penne'yi geniş bir kaba alın. Küp küp doğranmış sebzeleri, suyu süzülmüş mısırları ve soğumuş mantarlı kıyma soteyi ekleyin.

Adım 3

1 yemek kaşığı mayonez - **1 yemek kaşığı** ketçap - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **2 yemek kaşığı** kavrulmuş yer fıstığı - **1 yemek kaşığı** doğranmış yeşil soğan
Mayonez, ketçap ve Kikkoman Soy Sauce'ü karıştırın. Sosu, salatanın üzerine dökün ve irice karıştırın. Üzerine kavrulmuş yer fıstığı ve yeşil soğan ekleyin.