KIKKOMAN

Etli ve sebzeli kase

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.914 kJ / 696 kcal

Yağ: **54,5 gr** Protein: **31,8 gr**
Karbonhidrat: **18 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

4 yemek kaşığı	kızartma yağı
1	soğan
2	diş sarımsak
0,5 tatlı kaşığı	toz zencefil
200 gr	dana kıyma
3 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
70 ml	sriracha
0,5	kırmızı biber
0,5	havuç
2	yumurta
100 gr	mayonez
2 yemek kaşığı	limon suyu
200 gr	pişmiş pirinç
0,5	salatalık
1 yemek kaşığı	taze soğan

HAZIRLANIŞ

Adım 1

2 yemek kaşığı kızartma yağı - **1** soğan - **1** diş sarımsak - **0,5 tatlı kaşığı** toz zencefil - **200 gr** dana kıyma - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **50 ml** sriracha
Soğanı ve sarımsağı doğrayın. Yağı bir tavada ısıtın ve soğanı ve sarımsağı ekleyin. Daha sonra zencefili ekleyin, karıştırın ve kıymayı ekleyin. Etin rengi kahverengi olana kadar kızartın.

Kikkoman Soy Sauce'u ve sriracha'yı karıştırın. Karışımı etin üzerine dökün. Hepsini 1 dakika kadar kızartın. Kaselere aktarın.

Adım 2

2 yemek kaşığı kızartma yağı - **0,5** kırmızı biber - **0,5** havuç - **2** yumurta
Havuçları ve kırmızı biberleri şeritler halinde kesin.

Yağı bir tavaya ekleyin. Havuçları ve biberleri yüksek ateşte 2 dakika kızartın. Sebzeleri etin bulunduğu kaseye yerleştirin. Yumurtaları beyazları katılaşana ve sarıları hala akıcı olana kadar kızartın.

Adım 3

100 gr mayonez - **20 ml** sriracha - **2 yemek kaşığı** limon suyu - **1** diş sarımsak - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **200 gr** pişmiş pirinç - **0,5** salatalık - **1 yemek kaşığı** taze soğan
Taze soğanı ve salatalığı doğrayın. Mayonezi sriracha, limon suyu, ezilmiş sarımsak ve Kikkoman Soy Sauce ile karıştırın. Pilavı iki kaseye yerleştirin. Doğradığınız salatalıkları ekleyin ve kızarmış

yumurtaları üzerine yerleştirin. Hepsinin üzerine taze soğan serpiştirin. Mayonez ve sriracha sosunun yarısı ile servis edin. Sosun yarısını da bir sonraki tarif için saklayın: “Sebzeli omlet”.