KIKKOMAN

İstiridye mantarlı ve poşe yumurtalı Amarant kasesi

toplam süre **35 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **25 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.106 kJ / 503 kcal

Yağ: **28,9 gr** Protein: **18 gr**
Karbonhidrat: **39,9 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

100 gr	Amarant
40 gr	roka
100 gr	kereviz sapı
1 yemek kaşığı	zeytinyağı
2	yumurta
0,5 tatlı kaşığı	elma sirkesi
1 tatlı kaşığı	doğranmış acı kırmızı biber
0,5 tatlı kaşığı	kırmızı biber
150 gr	istiridye mantarı
1 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 yemek kaşığı	doğranmış acı kırmızı biber
2 yemek kaşığı	doğranmış Frenk soğanı
1 yemek kaşığı	doğranmış maydanoz
2 yemek kaşığı	zeytinyağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Amarant'ı ambalajındaki talimatlara göre bir tencerede yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Adım 2

Kereviz sapını ½ cm boyutunda dilimleyin. Roka ve zeytinyağı ile bir kaseye alın.

Adım 3

Temizlenmiş istiridye mantarlarına Kikkoman Soya Sosu, acı biberi ve taze yeşillikleri ekleyin, ardından zeytinyağında kavurun.

Adım 4

Her şey hazır olduğunda yumurtaları da hazırlayın. Derin bir tencerede su kaynatın ve içine sirke ekleyin. Kaşıkla karıştırarak girdap yaratın ve içine bir yumurtayı kırın. Diğer yumurtayla da aynı işlemi tekrarlayın. Suyun yavaşça kaynaması için ocağı kısın ve her yumurtayı 2,5 dakika boyunca suda pişirin.

Adım 5

Amarant'ı istiridye mantarları, sebze salatası ve poşe yumurtalarla acı biber ve karabiberle çeşnilendirerek servis edin.