

İtalyan usulü ançüezli bagna cauda hot pot

toplam süre **40 dak.** 30 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
4.310 kJ / 1.030 kcal

Yağ: **65 gr** Protein: **29 gr**
Karbonhidrat: **71 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

200 gr	karnabahar
2	adet patates
80 gr	havuç
1	adet şalgam
1	adet kabak
1	baş Belçika hindibası (beyaz marul)
1	adet dolmalık biber
8	adet çeri domates
200 gr	sosis
1	adet baget ekmeği
5	diş sarımsak
800 ml	süt
60 ml	zeytinyağı
60 gr	ançüez fileto
200 ml	yoğun krema
2 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>

HAZIRLANIŞ

Adım 1

200 gr karnabahar - **2** adet patates - **80 gr** havuç - **1** adet şalgam - **1** adet kabak - **1** baş Belçika hindibası (beyaz marul) - **1** adet dolmalık biber - **8** adet çeri domates - **200 gr** sosis - **1** adet baget ekmeği

Karnabaharı lokmalık çiçeklere ayırın. Patatesleri soyun ve lokmalık parçalar hâlinde kesin. Havucu soyun ve ince şeritler hâlinde doğrayın. Şalgamı soyun ve 8 dilime bölün. Kabağı 1 cm kalınlığında yuvarlaklar hâlinde doğrayın. Belçika hindibasını tek tek yapraklarına ayırın. Biberi uzun şeritler hâlinde kesin. Çeri domateslerin saplarını koparın. Sosisleri lokmalık parçalar hâlinde kesin. Baget ekmeğini dilimleyin ve altın sarısı olana kadar kızartın.

Adım 2

İlk adımdaki patatesleri, karnabaharı, şalgamı ve havucu 15 dakika buharda pişirin.

Adım 3

5 diş sarımsak - **800 ml** süt
Sarımsakları ve sütü 200 ml'sini küçük bir tencereye alın. Sarımsaklar iyice yumuşayana kadar yaklaşık 10 dakika kısık ateşte kaynatın. Sütü hot pot suyu için ayırarak bir süzgeçten geçirin. Pişmiş sarımsakları kenara alın.

Adım 4

60 ml zeytinyağı - **60 gr** ançüez fileto - **200 ml** yoğun krema - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Bagna cauda suyunu hazırlayın: Zeytinyağını büyük

bir tencerede ısıtın. Anuez filetolarını ve 3. adımdaki sarımsakları ekleyin, pişerken pürüzsüz bir ezme kıvamına gelene kadar birlikte ezin. 3. adımdaki sarımsak aromalı sütü, kalan sütü, yoğun kremayı ve ilk adımdaki sosisleri ekleyin. Sosisler iyice ısınana kadar hafifçe pişirin, ardından Kikkoman Soy Sauce'u ekleyip karıştırın.

Adım 5

Bagna cauda suyunu masanın ortasına yerleştirin. İlk adımdaki sebzeleri suya batırın ve yine 1. adımdaki kızarmış baget ekmeğiyile servis yapın.