KIKKOMAN

Ispanaklı ve somonlu tatlı patates

toplam süre **50 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **35 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
4.389 kJ / 1.049 kcal

Yağ: **67 gr** Protein: **40 gr**
Karbonhidrat: **86 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Tatlı Patatesler için:

700 gr	tatlı patates
1 yemek kaşığı	kanola yağı
1 tutam	tuz

Somon için:

250 gr	somon fileto
3 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
0,5 tatlı kaşığı	taze çekilmiş karabiber

Kremalı ıspanak için:

1 yemek kaşığı	zeytinyağı
0,5 yemek kaşığı	tereyağı
1	küçük doğranmış soğan
1	büyük diş doğranmış sarımsak
150 gr	mini ıspanak (baby ıspanak)
130 ml	krema (%30)
30 gr	rokfor peyniri
2 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
0,25 tatlı kaşığı	muskat
0,25 tatlı kaşığı	taze çekilmiş karabiber

Otlu yoğurt sosu için:

120 gr	yoğurt
2 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

700 gr tatlı patates - **1 yemek kaşığı** kanola yağı - **1 tutam** tuz - **250 gr** somon fileto - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **0,5 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber
Tatlı patatesleri yıkayın, kurulayın ve ikiye bölün. Üzerlerine yağ sürün ve tuz serpin. Sıcak hava fritözüne yerleştirin ve 200°C'de 30 dakika pişirin. Somonu büyük küpler halinde kesin. Kikkoman Ponzu Lemon ve karabiberi ekleyin, karıştırın ve marine olması için bekletin.

Adım 2

1 yemek kaşığı zeytinyağı - **0,5 yemek kaşığı** tereyağı - **1** küçük doğranmış soğan - **1** büyük diş doğranmış sarımsak - **150 gr** mini ıspanak (baby ıspanak) - **130 ml** krema (%30) - **30 gr** rokfor peyniri - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,25 tatlı kaşığı** muskat - **0,25 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber
Tatlı patatesleri yıkayın, kurulayın ve ikiye bölün. Üzerlerine yağ sürün ve tuz serpin. Sıcak hava fritözüne yerleştirin ve 200°C'de 30 dakika pişirin. Somonu büyük küpler halinde kesin. Kikkoman Ponzu Lemon ve karabiberi ekleyin, karıştırın ve marine olması için bekletin.

Adım 3

120 gr yoğurt - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **1 tatlı kaşığı** bal - **2 yemek kaşığı** maydanoz, doğranmış - **2 yemek kaşığı** frenk soğanı (yaprak soğan) - **0,25 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber
Yoğurdu Kikkoman Ponzu Lemon, bal, otlar ve karabiberle karıştırın. Doldurulmuş tatlı patatesleri

1 tatlı kaşığı	bal
2 yemek kaşığı	maydanoz, doğranmış
2 yemek kaşığı	doğranmış frenk soğanı (yaprak soğan)
0,25 tatlı kaşığı	taze çekilmiş karabiber

tabağa yerleştirin ve üzerine sosu gezdirin.