KIKKOMAN

Kavrulmuş Susamlı, Ponzu-Yuzu Soslu Deniz Tarağı Tatakisi

toplam süre **72 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **2 dak.** pişme süresi **60 dak.** marine süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
627 kJ / 150 kcal

Yağ: **1 gr** Protein: **12 gr**
Karbonhidrat: **25 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

4	adet kabuğundan ayrılmış büyük deniz tarağı (scallop)
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1	diş sarımsak
1 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
0,5 yemek kaşığı	bal
0,5 yemek kaşığı	lime suyu
0,25 tatlı kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
0,25 tatlı kaşığı	yuzu kabuğu rendesi (nota bakın)
0,25 tatlı kaşığı	öğütülmüş sansho biberi/ seşuan biberi
0,5 yemek kaşığı	kavurulmuş susam
0,25	daikon (japon turpu)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

4 adet kabuğundan ayrılmış büyük deniz tarağı (scallop) - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1** diş sarımsak
Ezdiğiniz sarımsağı mirin ve soya sosu ile karıştırın. Deniz taraklarını bu karışıma ekleyin. En az 50-60 dakika boyunca marine olması için buzdolabında bekletin. Pişirmeden 10-15 dakika önce deniz taraklarını buzdolabından çıkarın.

Adım 2

Izgaranızı veya ızgara tavanızı ısıtabileceğiniz kadar ısıtın. Deniz taraklarının her iki tarafını maksimum ısıya erişen yüzeyde 20-25'er saniye pişirin. Pişen deniz taraklarını hemen ızgaradan alın ve 1-2 dakika kenarda bekletin. Ardından her bir deniz tarağını 3-4 dilime ayırın. Deniz taraklarının içinin çiğ, dışının ise alazlanmış olması gerek.

Adım 3

1 yemek kaşığı Kikkoman Ponzu Limonlu - **0,5 yemek kaşığı** bal - **0,5 yemek kaşığı** lime suyu - **0,25 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **0,25 tatlı kaşığı** yuzu kabuğu rendesi (nota bakın) - **0,25 tatlı kaşığı** öğütülmüş sansho biberi/ seşuan biberi - **0,5 yemek kaşığı** kavurulmuş susam - **0,25** daikon (japon turpu)
Kikkoman Ponzu, bal, lime suyu, Kikkoman Susam Yağı, yuzu kabuğu rendesi ve biberi iyice karışmış bir sos haline gelene kadar karıştırın. Deniz taraklarını hazırladığınız sosla beraber, üzerine küçük küpler halinde kestiğiniz daikonu ve kavrulmuş susamı serperek servis edin. Afiyet

olsun.