

# Kikkoman usulü Hindili Bohça

toplam süre **60 dak.**

## MALZEMELER

4 porsiyon

<b>500 gr</b>	hindi göğsü filetosu
<b>300 gr</b>	kaysı
<b>4</b>	adet arpacık soğan
<b>6 yemek kaşığı</b>	Kikkoman Teriyaki Marine
	Iri öğütülmüş karışık renkli biber
<b>1 tatlı kaşığı</b>	esmer şeker
<b>0,5 tatlı kaşığı</b>	pul biber
<b>1</b>	adet marul
<b>125 gr</b>	roka
<b>250 gr</b>	çeri domates
<b>3,5 yemek kaşığı</b>	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
<b>2,5 yemek kaşığı</b>	'Balsamico Bianco' sirke
<b>1,5 tatlı kaşığı</b>	incir hardalı
	taze öğütülmüş toz biber

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Hindi göğsü filetosu yıkanır, hafifçe dokunarak kurutulur ve lokma büyüklüğünde doğranır. Kaysılar yıkanır, ikiye bölünür, çekirdeği ayklanır. Arpacık soğanlar soyulur ve boylamasına doğranır. Önce Kikkoman Teriyaki Marine & Sos, toz biber, şeker ve pul biber karıştırılır, daha sonra hindi göğsü filetosu, kaysı ve arpacık soğanlar bu karışıma ilave edilir. Uygun boylara bölünmüş 4 adet alüminyum folyoya dağıtılır, folyo kapatılır ve bohçalar yaklaşık 15-20 dakika ızgarada pişirilir.

### Adım 2

Salata için marul yaprakları ve roka yıkanır, temizlenir ve lokma büyüklüğünde parçalara bölünür. Kikkoman doğal fermente soya sosu, sirke ve hardal karıştırılıp toz biberle tatlandırılır. Salata sosu diğer salata malzemeleriyle karıştırılır ve hindili bohçaların yanında servis edilir. Yanında taze köy ekmeği çok iyi gider.