KIKKOMAN

Köz biberli ve kremamsı beyaz peynir ezmesi

toplam süre **40 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi **25 dak.** pişme süresi **10 dak.** dinlenme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
866 kJ / 207 kcal

Yağ: **17,3 gr** Protein: **7,7 gr**
Karbonhidrat: **5,2 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

1	adet kırmızı dolmalık biber
200 gr	beyaz peynir
30 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
30 ml	zeytinyağı
20 ml	limon suyu
2	diş sarımsak
1 tutam	pul biber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Kırmızı biberin üzerine zeytinyağı gezdirin ve kabuğu kahverengileşmeye başlayana kadar 210 derecede yaklaşık 25 dakika fırınlayın.

Adım 2

Biberi bir kâseye aktarın, üzerini bir tabakla kapatın ve 10 dakika bekletin. Bu işlem biberin buharlaşmasını sağlayarak kabuğunun daha kolay soyulmasına yardımcı olur. Ardından biberi ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve kabuğunu soyun.

Adım 3

Beyaz peynir, sarımsak, limon suyu ve közlenmiş biberi mutfak robotuna alın. Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce'u ekleyin ve pürüzsüz olana kadar robottan geçirin.

Adım 4

Sebzeler için dip sos veya ekmek üzerine sürülebilecek bir ezme olacak şekilde, üzerine pul biber serpiştirerek servis yapın.