

Közde pişmiş patates ve kırmızı biber salsası

toplam süre **60 dak.** 10 dak. hazırlık süresi **50 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.420 kJ / 340 kcal

Yağ: **14 gr** Protein: **9 gr**
Karbonhidrat: **42 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

| | |
|---------------|--|
| 400 gr | patates |
| 30 ml | kanola yağı |
| 2 | kırmızı biber |
| 2 | diş sarımsak, doğranmış |
| 20 ml | <u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u> |
| 10 ml | limon suyu |
| 120 gr | haşlanmış nohut Birkaç dal kişniş veya maydanoz (bütün yaprak) |

HAZIRLANIŞ

Adım 1

400 gr patates - **30 ml** kanola yağı
Patateslerin üzerine kanola yağını gezdirin.
Alüminyum folyoya sarın ve köze gömerek yaklaşık
40 dakika pişirin.

Adım 2

2 kırmızı biber
Biberleri ateşte közleyin. Ardından bir kâseye alıp
üzerini sıkıca kapatın ve 10 dakika bekletin.
Kabuklarını soyun.

Adım 3

2 diş doğranmış sarımsak - **20 ml** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **10 ml** limon suyu -
120 gr haşlanmış nohut - Birkaç dal kişniş veya
maydanoz (bütün yapraklar halinde)
Közlenmiş biberleri ince küpler halinde doğrayın.
Doğranmış sarımsak, Kikkoman Naturally Brewed
Soy Sauce ve limon suyu ile karıştırın. Nohutları
ekleyin ve çatal yardımıyla hafifçe ezin. Pişen
patatesleri ortadan açın, içlerini hafifçe ezin ve
hazırladığınız salsayı üzerine yerleştirin. Kişniş veya
maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis edin.