KIKKOMAN

Limonlu ve Guanciale pastırmalı kızarmış Brüksel lahanası

toplam süre **19 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi **14 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.340 kJ / 320 kcal

Yağ: **20 gr** Protein: **10 gr**
Karbonhidrat: **25 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

300 gr	Brüksel lahanası (Ayıklanmış ve ikiye bölünmüş)
2	arpacık soğanı
70 gr	İtalyan guanciale (küp küp doğranmış)
2	diş sarımsak
20 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
40 ml	Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu
1	limon turşusu (ince dilimlenmiş)
1	küçük ekşi elma
5 gr	taze fesleğen yaprağı
20 gr	Pecorino Romano peyniri

HAZIRLANIŞ

Adım 1

70 gr İtalyan guanciale (küp küp doğranmış) - **300 gr** Brüksel lahanası (Ayıklanmış ve ikiye bölünmüş) - **2** arpacık soğanı
Büyük bir tavayı doğrudan ateşin üzerinde iyice ısıtın. Küp küp doğranmış guanciale'yi ekleyin ve 3-4 dakika boyunca çıtırlaşana kadar kızartın. Brüksel lahanası ve küpler halinde doğranmış arpacık soğanını ekleyin. 7-8 dakika boyunca lahanalar kahverengileşip yumuşayana kadar kızartmaya devam edin.

Adım 2

1 limon turşusu (ince doğranmış) - **1** küçük ekşi elma - **5 gr** fesleğen yaprağı - **20 gr** Pecorino Romano peyniri - **20 ml** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **40 ml** Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu - **2** diş sarımsak
Kikkoman Soy Sauce, Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce Honey ve sarımsak küplerini guanciale, arpacık soğanı ve Brüksel lahanaları koyduğunuz tavaya ekleyin. Sos tüm lahanaları tamamen kaplayana kadar 1-2 dakika daha pişirin. Servis tabağına aktarın. Dilim dilim kesilmiş limon turşusu, ekşi elma küpleri, taze fesleğen yaprakları ve rendelenmiş pecorino peyniri ile süsleyin.