

Mantar rulolu Fondue Chinoise

toplam süre **40 dak.** 30 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.715 kJ / 410 kcal

Yağ: **18 gr** Protein: **11 gr**
Karbonhidrat: **52 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

10	adet mantar
8	yaprak pirinç kâğıdı (yufkası)
4	adet dilimlenmiş istiridye mantarı
1	baş brokoli
1	adet havuç
2	adet patates
200 gr	kereviz
1	adet dolmalık biber
4 yemek kaşığı	mayonez
2 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu
2 yemek kaşığı	ketçap
1 tatlı kaşığı	köri tozu
4 yemek kaşığı	Kikkoman Susam Sosu
1 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
800 ml	sebze suyu
200 ml	şarap (kırmızı veya beyaz)
2	adet defne yaprağı
10	adet tane karabiber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

10 adet mantar - **8** yaprak pirinç kâğıdı (yufkası) - **4** adet dilimlenmiş istiridye mantarı - **1** baş brokoli - **1** adet havuç - **2** adet patates - **200 gr** kereviz - **1** adet dolmalık biber
Mantarları ince ince dilimleyin. Pirinç kâğıtlarını suda bekletin, dilimlenmiş mantarları iki kâğıdın arasına yerleştirin ve mantarlı pirinç ruloları yapmak için sarın. İstiridye mantarlarını kalın dilimler hâlinde kesin. Brokoli, havuç ve patatesleri yıkayın, ardından lokmalık parçalar hâlinde kesin. Patatesleri suda bekletin. Kerevizi soyun ve küp küp doğrayın. Dolmalık biberi kalın şeritler hâlinde kesin. Brokoli, havuç, patates ve kerevizi hafifçe yumuşayana kadar buharda veya suda pişirin.

Adım 2

4 yemek kaşığı mayonez - **2 yemek kaşığı** [Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu](#) - **2 yemek kaşığı** ketçap - **1 tatlı kaşığı** köri tozu - **4 yemek kaşığı** [Kikkoman Susam Sosu](#) - **1 yemek kaşığı** [Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#)
Dip soslar

Sarımsaklı sos: Mayonezi Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Roasted Garlic ile pürüzsüz olana kadar karıştırın.

Köri sosu: Mayonez, ketçap ve köri tozunu pürüzsüz olana kadar karıştırın.

Susamlı sos: Kikkoman Sesame Sauce'u Kikkoman Soy Sauce ile pürüzsüz olana kadar karıştırın.

Adım 3

800 ml sebze suyu - **200 ml** şarap (kırmızı veya beyaz) - **2** adet defne yaprağı - **10** adet tane karabiber

Sebze suyunu, şarabı, defne yapraklarını, tane karabiberi ve ilk adımdaki kalın dilimlenmiş istiridye mantarlarını bir fondü tenceresine alın. Kaynamaya bırakın.

Adım 4

Fondü çatalları kullanarak ilk adımdaki sebzeleri, mantar rulolarını ve dolmalık biberi 3. adımdaki sıcak suya batırın ve tamamen pişirin. 2. adımda hazırladığınız dip soslarla servis yapın.