KIKKOMAN

Meksika usulü mısırlı salata/Esquites

toplam süre **20 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.893 kJ / 452 kcal

Yağ: **25,3 gr** Protein: **16,1 gr**
Karbonhidrat: **36,3 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

2 yemek kaşığı	bitkisel yağ
2	taze koçanda mısır veya 200 g dondurulmuş mısır
2	adet taze soğan
1	taze acı biber
200 gr	pişmiş veya konserve barbunya
25 gr	mayonez
1 tatlı kaşığı	tütsülenmiş toz acı biber (ör. füme veya kurutulmuş Meksika biberi)
1	misket limonu
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Teriyaki Marine
15 gr	taze kişniş
25 gr	rendelenmiş sert peynir (ör. parmigiano)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Bir tavayı ısıtıp yağ ekleyin. Keskin bir bıçakla mısırı koçanından ayırın veya dondurulmuş mısırı çözdürün.

Adım 2

Mısırı küçük karartılar oluşana kadar yaklaşık 4-5 dakika boyunca tavada pişirin. Bir kaseye alın.

Adım 3

İnce ince doğranmış taze soğan, biber ve barbunyayı mısıra ekleyin. Mayonez, toz acı biber, misket limonu suyu ve teriyaki sosu ekleyerek karıştırın. Servis etmeden hemen önce, ince ince kıyılmış kişniş ve rendelenmiş peyniri ekleyin. Salatayı kişniş yapraklarıyla süsleyin.