KIKKOMAN

Muffin kalıbında patatesli yumurta

toplam süre **30 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **20 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.079 kJ / 736 kcal

Yağ: **33 gr** Protein: **33 gr**
Karbonhidrat: **75 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

400 gr	patates
40 gr	cheddar peyniri
2 yemek kaşığı	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
60 gr	buğday unu
60 gr	patates nişastası
0,25 tatlı kaşığı	karabiber
1 yemek kaşığı	kanola yağı
6	yumurta
1 yemek kaşığı	yeşil maydanoz

HAZIRLANIŞ

Adım 1

400 gr patates - **40 gr** cheddar peyniri - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **60 gr** buğday unu - **60 gr** patates nişastası - **0,25 tatlı kaşığı** karabiber

Patatesleri rendeleyin ve bir tencerenin üzerine yerleştirdiğiniz süzgece koyun. Folyoyla kaplayın ve 10 dakika bekletin. Fazla suyunu sıkın. Ardından sıkılmış patatesleri bir kâseye alın. Rendelenmiş peynir, Kikkoman Kimchi Chili Sauce, Kikkoman Soy Sauce, un, patates nişastası ve karabiberi ekleyip iyice karıştırın.

Adım 2

1 yemek kaşığı kanola yağı

Muffin kalıbını yağlayın. Patates karışımını her kalıbın dibine ve kenarlarına bastırarak yerleştirin. Kalan yağı gezdirin ve 190°C'de 10 dakika pişirin.

Adım 3

6 yumurta

Her kalıba bir yumurta kırın. Fırına tekrar koyun ve 10 dakika daha pişirin. Patates ceplerini dikkatlice çıkarıp bir tabağa yerleştirin.

Adım 4

1 yemek kaşığı yeşil maydonoz - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Üzerine taze maydanoz serpin ve Kikkoman Soy Sauce gezdirerek servis yapın.