

Pankolu karides ve umamisi yoğun Japon Köri

toplam süre **45 dak.** 30 dak. hazırlık süresi 15 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.250 kJ / 780 kcal

Yağ: **28 gr** Protein: **29 gr**
Karbonhidrat: **100 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Umami sebze püresi:

200 gr soğan
150 gr havuç
6 adet mantar
0,5 adet elma
150 gr konserve domates

Köri tabanı

1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
40 gr Japon köri roux
1 yemek kaşığı Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi

Servis için

400 gr pişmiş pirinç
Kızarmış karides ve üzeri için
80 gr lahanaya (beyaz veya mor)
6 adet karides
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
30 gr Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
500 ml yağ tencerede kızartmak için
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

200 gr soğan - **150 gr** havuç - **6** adet mantar - **0,5** adet elma - **150 gr** konserve domates
Soğanı, havucu, mantarları ve elmayı iri parçalar halinde doğrayın. Konserve domatesle birlikte tamamen pürüzsüz olana kadar blender'dan geçirin.

Adım 2

1 yemek kaşığı zeytinyağı - **1** diş sarımsak
Zeytinyağını tencerede orta ateşte ısıtın. İnce doğranmış sarımsağı ekleyin, kokusu çıkana kadar soteleyin. 1. adımdaki sebze püresini ekleyin, kapağını kapatın ve orta-düşük ateşte yaklaşık 15 dakika pişirin.

Adım 3

40 gr Japon köri roux - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
Köri roux'sunu ekleyin ve tamamen eriyene kadar karıştırın. Kikkoman Ramen Soup Base'i ekleyin.

Adım 4

80 gr lahanaya - **6 gr** adet karides - **1 tutam** tuz - **1 tutam** karabiber - **2 yemek kaşığı** un - **1** adet yumurta - **30 gr** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı - **500 ml** kızartma yağı
Lahanayı ince ince doğrayın, kısa süre soğuk suda bekletin ve iyice süzün. Karidesleri soyun, kuyruklarını üzerinde bırakın, damarlarını temizleyin ve kurulaşın. Ardından kuyruk hizasında küçük çapraz kesikler atarak nemin çıkmasını ve yağ sıçramasını önleyin. Karideslerin karın kısmına sığ kesikler atın, ters çevirip hafifçe bastırarak düzleştirin. Tuz ve karabiberle hafifçe tatlandırın.

Önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, ardından Kikkoman Panko'ya bulayın. 180 °C'de, açık altın rengi alıp ıtırılaşana kadar kızartın.

Adım 5

400 gr pişmiş pirinç

Pirinçleri tabaklara paylaştırın. Üzerine süzölmüş lahanayı ve 4. adımdaki karidesleri yerleştirin. Köri sosunu pirincin yanında servis edin.