

Pastırmalı ve adaçayı eşliğinde bal kabaklı gnocchi

toplam süre **60 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 30 dak. pişme süresi 15 dak. soğuma süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.021 kJ / 483 kcal

Yağ: **16 gr** Protein: **17 gr**
Karbonhidrat: **64,7 gr**

MALZEMELER

3 porsiyon

Gnocchi için:

400 gr Hokkaido bal kabağı

1 tatlı kaşığı sıvı yağ

180 gr sade un
Pişirmek için bir miktar su

1 adet yumurta

2 yemek Kikkoman Doğal Olarak

kaşığı Fermente Soya Sosu

Üzerine:

120 gr küp küp doğranmış füme pastırma (ya da domuz pastırması)

8 yaprak taze adaçayı

40 gr bebek ıspanak

Sırlama işlemi (glaze) için:

4 yemek Kikkoman Ballı ve İsli

kaşığı Teriyaki Barbekü Sosu

2 yemek su

kaşığı

Servis için:

1 yemek doğranmış frenk soğanı

kaşığı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

400 gr Hokkaido bal kabağı - **1 tatlı kaşığı** sıvı yağ
Bal kabağını ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve daha küçük parçalar halinde kesin. Üzerinde sıvı yağ gezdirin, pişirme kâğıdı serili bir fırın tepsisine yerleştirin ve 200 °C'de yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika fırınlayın. Ardından tamamen soğumaya bırakın.

Adım 2

1 adet yumurta - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **180 gr** sade un -
Pişirmek için bir miktar su
İlk adımdaki soğumuş bal kabağını ezerek pürüzsüz bir püre hâline getirin. Yumurtayı, Kikkoman Soy Sauce'u ve unu ekleyin. Ardından yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin. 3 parçaya bölün, her birini yaklaşık 2 cm kalınlığında bir rulo hâline getirin. Ardından küçük parçalar halinde kesin ve bir çatalla hafifçe bastırın. Büyük bir tencerede suyu kaynatın. Gnocchileri yüzeye çıkana kadar porsiyonlar hâlinde haşlayın. Delikli bir kepçeyle sudan çıkarın ve kenara alın.

Adım 3

120 gr küp küp doğranmış füme pastırma (ya da domuz pastırması) - **8** yaprak taze adaçayı
Pastırmayı bir tavada orta ateşte altın sarısı olup çıtırlaşana kadar pişirin. Adaçayı yapraklarını ekleyin. Kokusu çıkana ve hafifçe çıtırlaşana kadar, kısa süre kavurun. Hepsini küçük bir kâseye aktarın.

Adım 4

4 yemek kaşığı Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki

Barbekü Sosu - **2 yemek kaşığı** su

Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honey'i aynı tavaya dökün ve suyu ekleyin. Sos ısınıp biraz daha akışkan hâle gelene kadar yaklaşık 1 dakika ısıtın.

Adım 5

40 gr bebek ıspanak - **1 yemek kaşığı** doğranmış frenk soğanı

2. adımdaki gnocchileri, 4. adımdaki sosun bulunduğu tavaya ekleyin ve sosla hafifçe kaplanmalarını sağlayın. 3. adımdaki pastırma ve adaçayını ekleyip kısa süre harmanlayın. Taze ıspanak yatağında servis yapın ve üzerini doğranmış frenk soğanıyla süsleyin.